Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT LES CLOUS
2013

Le mot Clous est à rapprocher du mot Clos (variante Bourguignonne)

VIGNOBLE

Le vignoble est à flanc de colline, face à l'est, divisé en deux parties dont la partie inférieure est clairement la meilleure. Il y a beaucoup d'argile dans le sol, mais il est friable par nature, donc facile à travailler.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 18,35 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
50 % raisins foulés, 50 % raisins entiers,
Collage : Oui

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin d'une belle intensité aromatique, amande, noisette, pomme reinette, une bouche qui garde un équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles à la crème et les fromages bleus.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2016-2017

Olivier Leflaive
Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

olivier-leflaive.com