



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT LES CLOUS 2012

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.

Rendement maximum autorisé : 52 hl/ha

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 18,35 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% 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 : 2015-2018



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