Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 2013

VIGNOBLE

Située au bout de la partie Nord de la Butte de Corton, l'appellation Pernand Vergelesses produit des vins blancs installés sur des sols argilo-calcaires mélangés à des pierres concassées et bancs de roche. Il convient d'y vendanger plus tardivement qu'ailleurs. Cuvée réalisée à partir des terroirs de Frétille, Sous les Cloux, Morand et Les Pins.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 80 %
Vendange mécanique : 20 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 44 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.
100 % raisins foulés, 100 % raisins égrappés.
Collage : Oui

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'aubépine, d'acacia qui annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices. Une bouche vive, harmonieuse et aimable.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les pâtes et risottos aux fruits de mer, les fromages de la famille des bleus.

Température de service : 10-12°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