



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 2008



VIGNOBLE

Située au bout de la partie Nord de la Butte de Corton, l'appellation Pernand Vergelesse produit des vins blancs installés sur des sols argilo-calcaires mélangés à des pierres concassées et bancs de roche.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 44 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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés,

Collage : Oui

Filtration : Légère par membrane

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% 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 : 2010-2013



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