Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 2016

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun.

VIGNOBLE

Dans un terroir aussi divers en nature de sol, il faut choisir un style. Sans sous estimer le caractère entier, voire un peu rustique, de Pommard quand il est jeune, nous avons choisi de faire un vin assez élégant avec des vignes placées essentiellement dans les coteaux (Vignots, Noizons, Chanlins et Vaumuriens). Nature de sol brun calcaire principalement. Assemblage de raisins de plusieurs vignes dans les cuves de vinification.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 211,62 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
40 % raisins entiers, 60 % raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 27 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez fruité sur la mûre, le cassis et la griotte. La matière est corsée et généreuse sur une très belle structure tannique et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un pavé de bœuf ou un civet de lièvre. Peut également accompagner les fromages tels que l'Époisses ou le Soumaintrain.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2020-2027

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