



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 2013

Tient son nom de "Pul", radical signifiant marais. Le village de Puligny-Montrachet est installé sur des petites poches d'eau empêchant toute construction de caves enterrées.



VIGNOBLE

L'appellation repose en bas du coteau, sur un sol brun allant de Meursault au Nord à Chassagne-Montrachet au Sud. La terre y est de type argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux. Selon l'endroit, le style diffère un peu mais permet toujours d'associer élégance et richesse. Nous avons la chance d'avoir un représentant de l'ensemble des climats de l'appellation, soit plus de 21 au total.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 114,22 ha

Altitude : 230-250 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.

80 % raisins foulés, 20 % raisins entiers,

Collage : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Glorieux représentant de la maison, ce vin présente un ensemble d'arômes nobles et racés sur des notes d'agrumes, une belle minéralité et un toasté délicat. La bouche est élégante et tonique, suivie d'une très longue persistance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du veau poêlé aux champignons, et les poissons de mer poêlés ou grillés. Accompagne aussi très bien les fromages de chèvre.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2016-2019

