Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 2008

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.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 114,22 ha
Altitude : 230-250 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 foulés,
Collage : Oui
Filtration : Légère par membrane

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % 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 : 2011-2014

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