



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES 2016

Cette vigne est située sur une ancienne forêt de chênes (chasnes en vieux français ou chanières).



### VIGNOBLE

Ensemble de quatre parcelles dispersées dans ce terroir situé immédiatement en dessous des grands crus de Bâtard et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, ce terroir est caractérisé à juste titre comme le terroir le plus riche et puissant de sa catégorie. Assemblage de plusieurs parcelles, constitué d'un sol brun reposant sur une dalle calcaire.

Rendement maximum autorisé : 55hl/ha

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 9,12 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 46 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 : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

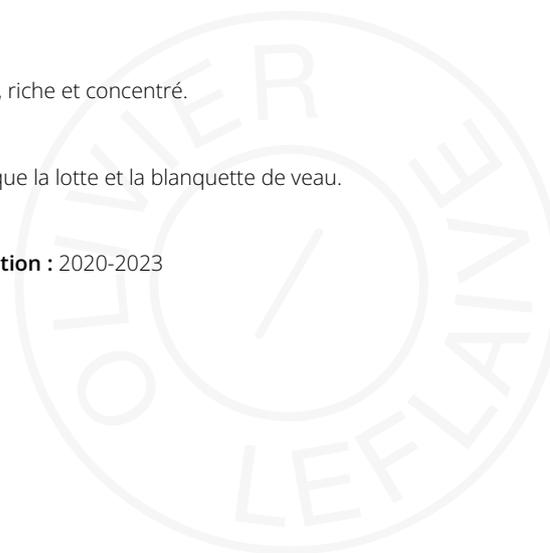
Un Puligny-Montrachet en puissance, riche et concentré.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons charnus tels que la lotte et la blanquette de veau.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023



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