



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES 2013

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



VIGNOBLE

Ensemble de six 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.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 9,12 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

70 % raisins foulés, 30 % raisins entiers,

Collage : Oui

15 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 : 2016-2017



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