



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES 2012

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. Assemblage de plusieurs parcelles, constitué d'un sol brun reposant sur une dalle calcaire.

Rendement maximum autorisé : 52 hl/ha

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 9,12 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 40 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % 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 :** 2015-2018

