



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 2013



VIGNOBLE

Ensemble de parcelles installées sur des pentes douces où le calcaire affleure très souvent, seul la vigne peut y prospérer. Nous assemblons dans ce vin des lieux dits comme Les Pucelles, Vermarain, Jorcul, Le Banc. Style de vin un peu ferme dans sa jeunesse. Le style de vin est assez charpenté, un peu à l'image de Pommard, son voisin.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 80,15 ha

Altitude : 250-300 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.

100 % raisins foulés,

Collage : Oui

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Silex, fleur d'oranger, puis avec l'âge arômes de cannelle et pâte d'amande. Un vin complexe et racé.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons à texture ferme et les crustacés vapeur.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2016-2019



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