



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 2010



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.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 5,6 ha

Altitude : 250-300 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

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% 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 : 2012-2015



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