



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN 2016

Le paysage s'évase ici en larges perspectives. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.



VIGNOBLE

Joli village surplombant la Côte de Beaune et tournant le dos aux vignobles des Hautes Côtes. Construit sur des sols bruns calcaires où la roche est profonde, les vins doivent attendre une certaine maturité obtenue généralement en fin de saison. Notre cuvée est réalisée à partir des terroirs de En Poillange, La Perrière, Combe Bazin, en Chevrot et Sous le Château.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 135 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 41 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

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 10 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Une robe jaune pâle, des arômes proches des fleurs blanches, fruits jaunes (mirabelle). Le minéral domine dans tous les cas. La bouche offre une certaine vivacité que le temps estompe.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons crus, les filets de volaille grillés, ou encore les fromages tels que le camembert ou le brie.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2018-2021

