Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN 2011

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.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 135 ha
Altitude : 300-350 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
Filtration : Légère par membrane

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 20 % en cuve, 80 % en fûts (dont 20 % 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 : 2013-2016

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