Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU
2017

Sous le Château est l'un des Climats du vignoble de Saint-Romain. Il est situé sous l'éperon rocheux qui servit de nécropole mérovingienne au IVéme, puis de château féodal jusqu'au XIème où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente, furent délaissées après le phylloxera et replantées dans les années 1970.



VIGNOBLE

Considéré comme le terroir le plus abouti de l'appellation Saint-Romain, son exposition sud-est et son sol calcaire pierreux permettent de produire un vin de caractère mêlant richesse aromatique et grande finesse d'expression. Cette cuvée est élaborée à partir de trois vignes distinctes d'âges différents.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 23,85 ha
Age moyen des vignes : 46 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

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le style allie la fraicheur, la minéralité du terroir sur une matière généreuse....

Suggestion d'accords Mets & Vins

Pâtés, terrines et rillettes accompagnent également très bien ce vin.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023

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