



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU 2016

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 IV^{ème}, puis de château féodal jusqu'au XI^{ème} 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.

50% raisins foulés, 50% raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le style allie la fraîcheur, 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 : 2018-2021

