

Communal

CHASSAGNE-MONTRACHET Pierres 2020



Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 8,41 ha

Altitude : 230-250 m

TERROIR

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir situé à proximité sur le territoire de Corpeau. A partir de deux parcelles en propriété et d'une parcelle voisine. Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Méthode de lutte : Biologique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

ÉLEVAGE

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 20 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,90 % vol.

SERVICE

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : entre 2022 et 2028

DÉGUSTATION

Nez délicat avec des notes de cédrat, minéral nuancé de terre, de poire et de sève. Un vin intense et charpenté qui s'amplifie en bouche et s'achève par une finale prolongée et souple.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal sur des poissons délicats comme le bar ou le loup.

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet

Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com

olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



01019F