PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Champ Canet 2020

Ce nom est issu du nom de l'ancien propriétaire, Monsieur Canet.

SITUATION
Surface de l'aire de production : 4,05 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR
Notre approvisionnement provient de la Garenne (partie Sud du Champ-Canet), secteur tardif de l'appellation, établi sur la roche-mère éclatée. Le sol y est peu profond. Vin de caractère et d'une grande finesse.
Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE
Vigne plantée en 1991
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION
A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers
Collage : Oui
Filtration : Oui (Lenticulaire)

ÉLEVAGE
16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

CÉPAGES
Chardonnay 100%

CARACTÉRISTIQUES
Teneur en alcool: 13,25 % vol.

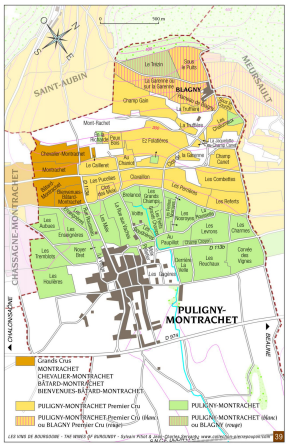
SERVICE
Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2024 et 2029

DÉGUSTATION
Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette.La bouche est puissante et équilibrée qui séduit par sa race et son volume.

ACCORDS GOURMANDS
Idéal avec les ris de veau braisés, les poissons en sauce à la crème ou les Saint-Jacques en sauce.

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.



PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Champ Canet 2020

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.