

Communal

SAINT-AUBIN 2019



SITUATION

Surface de l'aire de production : 80,15 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR

Ensemble de parcelles installées sur des pentes douces où le calcaire affleure très souvent, seul la vigne peut y prospérer. Nous assemblons dans ce vin des lieux dits comme Les Pucelles, Vermarain, Jorcul, Le Banc. Style de vin un peu ferme dans sa jeunesse. Le style de vin est assez charpenté, un peu à l'image de Pommard, son voisin.
Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE

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 presseoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés
Collage : Oui
Filtration par filtre kieselgur

ÉLEVAGE

12 mois
100 % en fûts (dont 20% de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 35 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 10-12°C
Date recommandée de consommation : entre 2022 et 2024

DÉGUSTATION

Silex, fleur d'oranger, puis avec l'âge arômes de cannelle et pâte d'amande. Un vin complexe et racé.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec les poissons à texture ferme et les crustacés vapeur.

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

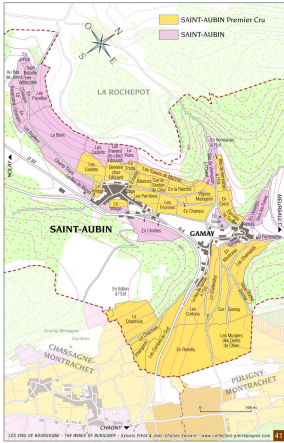
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



28461F

Communal

SAINT-AUBIN 2019



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.



28461F