

1er Cru

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Les Pucelles 2008



Autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny-Montrachet.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 5,13 ha
Altitude : 230-250 m

TERROIR

Juste à côté du terroir des Bâtard et Bienvenues Bâtard Montrachet
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 pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés
Collage : Oui
Filtration : Légère par membrane

ÉLEVAGE

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 45 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2012 et 2017

DÉGUSTATION

Vert-doré, ce célèbre climat de Puligny-Montrachet se distingue par son nez de fleurs blanches, fruité, et puissant. Ce vin est riche et onctueux en bouche mais garde une acidité et une minéralité remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une poularde de Bresse truffée, un filet de sole aux cèpes ou un homard à l'américaine.

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.



5VL87F

