

# 1er Cru

## RULLY 1er Cru Les Cloux 2017



### SITUATION

Surface de l'aire de production : 6,77 ha  
Altitude : 300-350 m

### TERROIR

Orientée Est, Sud Est, c'est un terroir classique de l'appellation, reposant sur une structure de sol marno-calcaire. Le Chardonnay est implanté en haut du coteau, le Pinot Noir en partie basse.  
Sol : Argilo-calcaire

### À LA VIGNE

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange mécanique : 100 %

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 31 ans

### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

### SERVICE

Température de service : 10-12°C  
Date recommandée de consommation : entre 2020 et 2023

### DÉGUSTATION

Fruité et élégant en vin jeune, avec une belle acidité jamais dominante. Après 2 à 3 ans, des notes de noisette et de miel apparaissent.

### ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec des pâtés, terrines, rillettes et viandes blanches.

### Olivier Leflaive

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

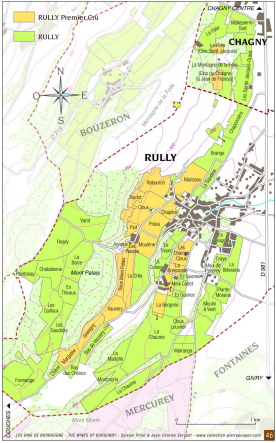
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



686EJF

# 1er Cru

## RULLY 1er Cru Les Cloux 2017



### Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet  
Tel. 0380213765 - [contact@olivier-leflaive.com](mailto:contact@olivier-leflaive.com)  
[olivier-leflaive.com](http://olivier-leflaive.com) - [facebook.com/OlivierLeflaive](https://facebook.com/OlivierLeflaive) - [twitter.com/OlivierLeflaive](https://twitter.com/OlivierLeflaive)

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



686EJF