

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

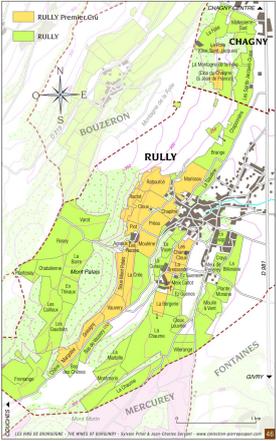
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



686EJF

1er Cru

RULLY 1er Cru Les Cloux 2017



Olivier Leflaive

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

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



686EJF