

1er Cru

ALOXE-CORTON 1er Cru Fournières 2019



Les Fournières pourraient être rattachés à "Fourneaux", "Derrière le Four" ou "le fourneau". On voit à cet endroit quelques vestiges de briques et de cheminées qui ont du fonctionner pour le cuisson des aliments.

SITUATION

Surface de l'air de production : 5ha57
Altitude : 220 à 230m en légère pente

TERROIR

Exposition sud/sud-est immédiatement sous l'appellation Corton Grand Cru Perrières et Corton Grèves.
Type de sol : argilocalcaire avec présence de limons et de particules ferreuses, sous sol base de calcaire de Comblanchien.

À LA VIGNE

Méthode de lutte : Lutte biologique en cours de certification
Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés
Collage : Non
Filtration : oui
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 19 jours de cuvaison

ÉLEVAGE

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 17-19°C
Date recommandée de consommation : entre 2023 et 2031

Olivier Leflaive

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

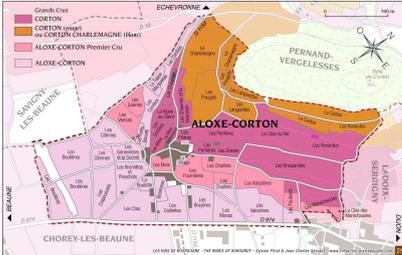
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CDH5SF

1er Cru

ALOXE-CORTON 1er Cru Fournières 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.

