

1er Cru

RULLY 1er Cru Vauvry 2017



SITUATION

Surface de l'aire de production : 4,53 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR

Exposé Est/Sud-Est, ce terroir fait partie des vins blancs historiques du village. Le sous-sol est de type calcaire marneux et recouvre l'ensemble du finage en pente douce. Vin produit à partir d'un seul approvisionnement sur des vignes d'âges différents. 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

7 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 41 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Arôme floral. La bouche évoque la pêche, parfum et minéralité. La finale est concentrée sur le fruit. Élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec la bisque de homard, les moules ou les bouchées à la reine.

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.



EL68ZF

