

1er Cru

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Referts 2020



Compte tenu de sa situation, on peut le rapprocher de Fêfe qui, en Bresse, désigne un terrain hérissé de broussailles et de roches. Ce serait une terre dont il a fallu enlever les têtes de roches et qu'il a fallu défricher pour planter de la vigne

SITUATION

Surface de l'aire de production : 5,52 ha
Altitude : 230-250 m

TERROIR

Climat le plus proche de Meursault 1er Cru "Charmes", séparé de son voisin par le célèbre "Chemin des Moines". La terre marneuse en haut est plus ferrugineuse en bas et, de ce fait, produit un Puligny-Montrachet un peu plus onctueux et gras que les autres. Sensible à la surmaturité.

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 presseurs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

ÉLEVAGE

20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 46 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,10 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : entre 2024 et 2029

DÉGUSTATION

Nez raffiné et concentré : agrumes, abricot puis des notes de miel et de beurre apparaissent souvent au vieillissement. La bouche combine la finesse de Puligny-Montrachet et une texture dense et charnue.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec les crustacés, les poissons pochés ou à la crème, les fromages comme le Munster et l'Époisses

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.



P11LAF

