

1er Cru

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Hameau de Blagny 2019

Ce 1er Cru provient du nom du hameau situé au dessus de Puligny-Montrachet.



SITUATION

Surface de l'aire de production : 4,28 ha

Altitude : 300-350 m

TERROIR

Situé en haut de coteau où le panorama sur les vignes est magnifique. Le Chardonnay produit des vins fruités mais assez mûrs, la maturité y est plus tardive qu'ailleurs.

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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

ÉLEVAGE

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 51 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : entre 2023 et 2028

DÉGUSTATION

Notes florales et fruitées à la fois. Un vin qui combine le gras au minéral tout en conservant sa finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Il est idéal avec les crustacés, les poissons à la crème, les fromages forts comme le Munster et le Comté bien fait.

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet

Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com

olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

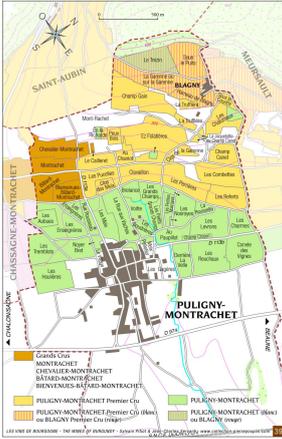
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SXHUNF

1er Cru

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Hameau de Blagny 2019



Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet

Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com

olivier-leflaive.com - [facebook.com/OlivierLeflaive](https://www.facebook.com/OlivierLeflaive) - twitter.com/OlivierLeflaive

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



SXHUNF