



Olivier Leflaive



CHASSAGNE-MONTRACHET Pierres 2018

Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 8,41 ha
Altitude : 230-250 m

TERROIR

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir situé à proximité sur le territoire de Corpeau. A partir de deux parcelles en propriété et d'une parcelle voisine.
Sol : Argilo-calcaire

A LA VIGNE

Méthode de lutte : Biologique (non certifié)
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 : Légère par filtre lenticulaire

ELEVAGE

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 19 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: 20 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 11-13°C
Date recommandée de consommation : entre 2022 et 2028

DÉGUSTATION

Nez délicat avec des notes de cédrat, minéral nuancé de terre, de poire et de sève. Un vin intense et charpenté qui s'amplifie en bouche et s'achève par une finale prolongée et souple.

ACCORDS METS-VINS

Idéal sur des poissons délicats comme le bar ou le loup.



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.

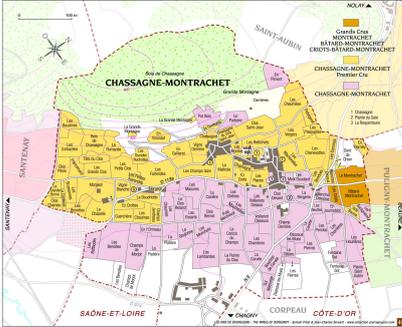


MKFP0F



Olivier Leflaive

CHASSAGNE-MONTRACHET Pierres 2018



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.



MKFP0F