

"Récolte du Domaine" Olivier Leflaive Bâtard-Montrachet Grand Cru blanc sec 2012



Prix du produit :

1 000,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier LEFLAIVE

Millésime: 2012

Appellation: Bâtard-Montrachet Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 19/20

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LEFLAIVE

Commentaires sur ce "**Récolte du Domaine**" Olivier Leflaive Bâtard-Montrachet Grand Cru blanc 2012 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Ce bâtard du domaine a de l'étoffe et une tension empreinte de plénitude. Superbe réussite. Note : 19/20*

Apogée : de 2014 à 2037

Nous proposons ici des mises en bouteille bien spécifiques, exclusivement issues des vignes exceptionnelles héritées en 2010 du mythique domaine Leflaive. Ces rares "**récoltes du domaine**" ne sont reconnaissables qu'à cette mention écrite sur l'étiquette et leur distribution reste extrêmement confidentielle. Chez Vignerons d'Exception, nous sommes fiers d'avoir la confiance d'Olivier Leflaive pour distribuer ces crus si particuliers.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : chardonnay.

Région : Côte de Beaune (Bourgogne, France).

Degrés: 12% vol.

Origine du nom du climat : on raconte que le seigneur de Puligny partagea ses terres entre ses enfants : Le fils aîné ou "Chevalier", les filles ou "Pucelles" et le "Bâtard". Chacun eut sa part et les trois climats ont gardé leurs noms : Chavalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Puligny 1er Cru les Pucelles.

Terroir : vigne située immédiatement au-dessus de Bienvenues-Bâtard-Montrachet en allant vers le Montrachet dans la partie sud de l'épaule. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Age moyen des vignes : 48 ans.

Nature des sols : Argilo-calcaire.

Altitude : 230-250 m.

Méthode de lutte : biodynamique (non certifié).

Rendement autorisés : 48 hl/ha.

Vinification : vendanges manuelles.

Pressurage : à l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

Elevage : 100% élevé en fûts dont 50 % de fûts neufs pour une durée de 17 mois (3 mois d'assemblage en masse).

Note de dégustation : d'une belle couleur vert-dorée, ce vin au riche parfum, a des arômes expressifs. Le palais est d'une structure puissante, avec une spectaculaire concentration de fruit et une magnifique longueur. Finesse, complexité et élégance.

Date recommandée de dégustation : entre 2017 et 2022

Température de service : 12-14°C.

Accords mets/vin : idéal avec des mets sophistiqués et de texture complexe : foie gras, caviar, homard, poissons blancs fermes comme la lotte, poules et poulardes en sauce crémée, pièce de veau. Fromages : roqueforts, bleus, époisses.

Description brève du produit :

Une bouteille rarissime issue des vignes exceptionnelles héritées en 2010 du mythique domaine Leflaive.