

"Récolte du Domaine" Olivier Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Pucelles" blanc 2012



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier LEFLAIVE

Millésime: 2012

Appellation: Puligny-Montrachet 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Les Pucelles

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine Olivier Leflaive.

Commentaires sur ce "Récolte du Domaine" Olivier Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Pucelles" blanc 2012 :

Nous ne reproduisons pas les commentaires des différents guides, qui portent sur les vins de la maison Leflaive Frères. En effet, 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

Appellation : Puligny-montrachet 1er Cru Blanc

Région : Côte de Beaune (Bourgogne, France)

Degré : 12% vol

Origine du nom de climat : autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny.

Terroir : une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée en 1955. Qui mieux que cette parcelle évoque le terroir de Puligny? La terre est légère et caillouteuse, les petites sources d'eau l'empêchent de souffrir l'été. Vin d'un grand raffinement. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Age moyen des vignes : 57 ans

Surface de l'aire de production : 6.76 ha

Nature des sols : Argilo-calcaire

Altitude : 250-250 m

Méthode de lutte : biodynamique (non certifié)

Rendement autorisé : 50 hl /ha

Vinification : vendange manuelle : 100 %

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

Élevage en fûts : 100 % dont 35 % de fûts neufs.

Durée d'élevage : 17 mois dont 1 mois d'assemblage en masse.

Dégustation : d'une couleur vert-dorée, un parfum spectaculaire, une bouche appétissante, un palais riche et élégant avec une belle concentration de fruit, une acidité vibrante et une texture onctueuse.

Date recommandée de consommation : entre 2016 et 2021

Température de service : 12-14°C

Accord mets /vins : idéal avec des mets délicats, poissons et fruits de mer, viandes blanches fines, veau poêlé.

Description brève du produit :

Caisse bois de 3 bouteilles. Une cuvée prestigieuse issue des vignes exceptionnelles héritées en 2010 du mythique domaine Leflaive.