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

Prix du produit :

1 260,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Olivier LEFLAIVE
Millésime: 2012
Appellation: Chevalier-Montrachet Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE O. LEFLAIVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

"Récolte du Domaine" Olivier Leflaive Chevalier-Montrachet Grand Cru 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 :

Couleur : blanc
Cépage : chardonnay
Appellation : Grands crus blancs Côte d'or

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 : cette cuvée est produite uniquement à partir d'une vigne de notre Domaine, située sur la commune de Puligny. La situation de Chevalier, tout en haut du coteau des Grands Crus, et son orientation, lui permet de ne pas craindre la gelée de Printemps. Agronomiquement, le sol est pauvre, constitué essentiellement de marne calcaire, sur une pente à 20 %. La maturité du raisin y est précoce. Vin subtil, presque aristocratique. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Age moyen des vignes : 55 ans
Surface de l'aire de production : 6.76 ha
Nature des sols : marne
Altitude : 250-300 m
Méthode de lutte : biodynamique (non certifié)
Rendement autorisé : 58 hl /ha

Vinification : vendange manuelle : 100 %
Pressurage : à l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
Elevage en fûts : 100 %
Durée d'élevage : 17 mois dont 1 mois d'assemblage en masse.

Dégustation : la texture allie puissance et tonus, richesse et délicatesse. Un vin très fin d'un équilibre parfait. A peine plus léger que les Montrachet, il évolue davantage sur le minéral.
Date recommandée de consommation : entre 2017 et 2022
Température de service : 12-14°C
Accord mets /vins : idéal avec le foie gras, le caviar, le homard, la langouste, les poissons blancs comme la lotte, la poularde de Bresse ou encore une pièce de veau poêlée ou sauce crémée aux champignons.

Description brève du produit :

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