



***Puligny-Montrachet
1er cru
Clavoillon 2000
Domaine Leflaive
Culture en biodynamie***

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Puligny Montrachet 1 ^{er} cru
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	En coteaux exposition Sud-Est
Production moyenne :	Parcelle de 4ha - 79a
Vendanges :	Manuelles avec tri des raisins
Rendement moyen :	40hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en fûts de chêne (22% fûts neufs)
Elevage :	12 mois en fûts puis 6 mois en cuve avec bâtonnage des lies
Vinificateur :	Pierre Morey
Propriétaire :	Anne-Claude Leflaive

Analyse

Visuel :	Robe jaune or, bel éclat.
Olfactif :	Le nez très complexe développe un mélange des notes végétales et herbacées (foin, champignon, herbes) à des parfums plus mûrs de miel et de fruits jaunes comme la poire. De subtiles notes d'élevage grillées et de minéralité fumée achèvent le superbe bouquet ce vin.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et impose sa race d'emblée. Le gras et le corps du vin sont impressionnants. On sent une belle maturité de fruit. Puis arrive la marque du terroir avec une acidité tranchante et longiligne. Quelle densité ! Quelle race !
Global :	Le savoir-faire d'Anne-Claude Leflaive et la noblesse du terroir des Puligny 1 ^{er} cru enfantent ce superbe vin de haute volée.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	Épuisé – valeur du marché : 75€ TTC
Accords mets - vin :	Poêlée de noix de St-Jacques au beurre safrané
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure