



2020 Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

L'argile apporte le volume, le calcaire la minéralité

Description:

Tous les raisins de ce premier cru proviennent d'une seule et même parcelle, dont les vignes les plus anciennes remontent à l'année de plantation 1959. Le vignoble est situé au centre de l'appellation Puligny-Montrachet, à un peu plus de 500 mètres au-dessus de la commune du même nom, dans la partie inférieure de la célèbre falaise de la Côte d'Or. Comparés aux terroirs voisins Les Pucelles, Les Folatieres et Batard-Montrachet, les crus de Clavoillon se distinguent par leur caractère plus robuste et plus large. Ils doivent ce caractère au fait que le sol est ici nettement différent de celui des crus plus pentus situés en amont; il est certes également basé sur une roche calcaire, mais il est plus profond et présente une teneur en argile plus élevée.

Note de dégustation:

Robert Parker : "Le Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Clavoillon - dont une grande partie, comme d'autres crus ici, est travaillée à cheval - sent la pomme fraîche, le melon, le zeste de citron et des notes d'épices brunes. La bouche luxuriante et délicieusement fruitée associe la pomme, la pêche et le melon à une suggestion de marmelade d'orange à l'amertume piquante et sucrée. Avec moins d'élan et de rafraîchissement et une touche de chaleur par rapport aux autres vins de ce groupe, il compense en partie par la richesse de ses saveurs et de sa texture. Je serais enclin à le déguster dans les 5 à 6 ans."

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Côte de Beaune |
| Producteur: | Domaine Leflaive |
| Notation(s): | |
| Elevage: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Référence: | 0233020 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |