



DOMAINE LEFLAIVE

1er Cru

LES COMBETTES

**Puligny-Montrachet**

**2002**

#### ORIGINE

Sol argilo-calcaire

1 parcelle, "les Combettes".

Années de plantation : 1963 et 1972.

Superficie : 73a.

#### CULTURE

Biodynamie.

Récolte : manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

#### CÉPAGE

Chardonnay

#### VIGNIFICATION & ELEVAGE

Vinification : pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage. Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% sont neufs (maxi 1/2 Vosges, mini 1/2 Allier).

Élevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.

Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

The wine advocate  
Février 2004 - n°151

R. Parker, Jr

Puligny-Montrachet, Combettes

Le nez exubérant du Puligny-Montrachet Combettes 2002 explose littéralement dans le verre avec des notes marquées de minéral grillé, de fleurs blanches, de poires et de pommes. Vin ample, intense et moyennement corsé, il dégage en bouche des saveurs de minéral au miel, de poires pochées et d'anis. Cet ensemble long, soyeux et concentré se termine également par une finale prolongée et souple. A consommer jusqu'en 2012. 90-92

The Vine  
Janvier 2004  
Clive Coates

Puligny-Montrachet, Combettes

Riche, miellé et complexe. Excellente tenue. Très intense, très beau. Long, subtil et concentré. Bonne qualité+. A partir de 2008/2009.



1er Cru  
LES COMBETTES

**Puligny-Montrachet**  
**2002**