Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY ROUGE
2020

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Santenay est effectivement devenu Santenay les Bains, petite station thermale du sud de la Côte d'Or; ses eaux sont riches en lithine.

MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaire en coteau et un peu plus chargés en argile et limons dans les parties basses du territoire. Nous assemblons les raisins de plusieurs vignes de façon à combiner structure, qualité de fruits et élégance.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 253 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez de ce vin est très représentatif de la terre qui l'a porté, cependant il reste frais, avec des notes fruitées au palais. L'intensité équilibrée en bouche se traduit par une harmonie complète de ce vin tout en longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles laquées et caramélisées et les fromages tels que le Cîteaux ou le bleu de Bresse.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2026

Olivier Leflaive
Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

olivier-leflaive.com