



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY ROUGE 2018

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

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaires 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.

Collage : Non

Filtration : oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 19 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

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

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 : 2021-2026

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