



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY ROUGE 2017

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

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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.

Collage : Non

Filtration : oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 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 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 : 2020-2028

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