



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2020

Puligny vient de Pulynia (village sur l'eau). Un « levron » était au XIVème siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



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

Ensemble de parcelles située en bas de coteau, à proximité des 1ers crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.

Surface : 6,56 ha

Altitude : 230 m

Age moyen des vignes : Vignes plantées entre 1951 et 1976

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,40% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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