



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2018

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



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

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 foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 17 % de fûts neufs)

13,25% 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