Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES ROUGE
2021

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Pinot Noir et Chardonnay cohabitent depuis longtemps dans ce village. Les sols réservés au Pinot Noir sont situés en bas et milieu de coteau. Les sols sont assez rouges, riches en argile ferrugineuses mais aussi en résidus de silice et en calcaire à silex.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires
Surface : 35,33 ha
Altitude : 250-280 m
Age moyen des vignes : 22 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le caractère du Pinot Noir est marqué par des fruits rouges et frais et une structure tannique assez souple.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des viandes à saveurs relativement fortes comme le veau rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plumes et le porc grillé

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

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