



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU COMBES AU SUD 2021



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 commencées 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

Argilo-calcaire et Marne
Méthode de lutte: Lutte raisonnée
Vendange manuelle: 100%
Sol : Argilo-calcaire et Marne
Surface : 7,81 ha
Altitude : 260-280 m

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
16 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fût (dont 15% en fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin délicatement parfumé et persistant. La bouche est charnue et minérale. Un joli vin de terroir.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Accompagnera idéalement un chou farci au Foie Gras, des endives à la Bressane ou encore un Chaource

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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