



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU COMBES AU SUD 2021

Les Combes au Sud sont un sous-climat de l'appellation Les Combes qui jouxte le village de Chassagne-Montrachet.



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

Terrain pentu et vallonné, légèrement creux par endroits.
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

