



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU FOURNIÈRES 2018

Les Fourrières pourraient être rattachés à "Fourneaux", "Derrière le Four" ou "le fourneau". On voit à cet endroit quelques vestiges de briques et de cheminées qui ont du fonctionner pour la cuisson des aliments.



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

Exposition sud/sud-est immédiatement sous l'appellation Corton Grand Cru Perrières et Corton Grèves.

Méthode de lutte : Lutte biologique en cours de certification

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Type de argilocalcaire avec présence de limons et de particules ferreuses, sous sol base de calcaire de Comblanchien.

Surface : 5ha57

Altitude : 220-230 m en légère pente

Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,50% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2029

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