Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2018

Provient de la vigne qui entoure l'Abbaye de Morgeot (un hameau de Chassagne-Montrachet)



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

Assemblage de deux parcelles provenant de notre Domaine. L'appellation nommée autrefois "Clos de Morgeot" se situe en contrebas de la route menant de Chassagne-Montrachet à Santenay. Le sol y est plus profond et argileux qu'ailleurs mais le calcaire est présent sous forme d'oolithes.
Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11,36 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin qui exprime sa grandeur dans une belle concentration et beaucoup de finesse. Un vin corsé et bien mûr en vieillissant avec des notes de miel et de fleurs blanches.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes blanches, les volailles en sauce à la crème ou les coquillages.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

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