Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2020

Ce nom est issu d'une vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Une partie de ce terroir a été intégrée en appellation Montrachet en 1921.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 0,64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers.
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez dense de chèvrefeuille et de miel. Un vin précis, subtil, long et charmeur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et les crustacés en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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