



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU FICHOTS 2021

Il s'agit du nom de l'ancien propriétaire.



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

Implanté en contrebas de l'appellation Corton Grand Cru, ce terroir, qui regarde un peu le nord-ouest et tourne le dos au Corton-Charlemagne, est installé sur des terres argilo-calcaires assez profondes. Représentant type du style Pernand-Vergelesses où se mêlent fruits, épices et caractère.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11,20 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 22

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 19 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25 de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat de fraise, framboise, violette. Flateur et tendre en bouche, il présente des notes minérales qui lui confèrent finesse et harmonie.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde à la Bourgeoise.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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