



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES 2018

Pas d'explications particulières sinon que le nom reprend celui des propriétaires historiques de cette appellation : la famille Pezerolles de Pommard.



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

Le sol est composé d'alluvions argileux, limoneux et calcaires. L'inclinaison du sol lui confère une maturité de raisins précoces. Sol très drainant qui profite au maximum de l'ensoleillement Est/Ouest.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Surface : 5,91 ha

Altitude : 260-280 m

Age moyen des vignes : Vignes plantées entre 1959 et 1984

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 : 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2034



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