



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU CHAPONNIÈRES 2018

Il est probable que les gens désignaient par "Chaponnières" des plantations de nouvelles vignes à Pommard au Xème et XIIème siècle



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

Calcaires de Comblanchien et De Chassagne. Sols riches et oxyde de fer, peu sensible à la sécheresse.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Calcaire

Surface : 2,87 ha

Altitude : 250-300 m

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

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 24 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 : 2021-2031



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