



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU HAMEAU DE BLAGNY 2018

Ce 1er Cru provient du nom du hameau situé au dessus de Puligny-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

Situé en haut de coteau où le panorama sur les vignes est magnifique. Le Chardonnay produit des vins fruités mais assez mûrs, la maturité y est plus tardive qu'ailleurs.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 4,28 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 51 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 33 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Notes florales et fruitées à la fois. Un vin qui combine le gras au minéral tout en conservant sa finesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est idéal avec les crustacés, les poissons à la crème, les fromages forts comme le Munster et le Comté bien fait.

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



olivier-leflaive.com