



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU HAMEAU DE BLAGNY 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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 pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % 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 : 2022-2026

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