



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET 2020

Ce nom est issu du nom de l'ancien propriétaire, Monsieur Canet.



### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

### VIGNOBLE

Notre approvisionnement provient de la Garenne (partie Sud du Champ-Canet), secteur tardif de l'appellation, établi sur la roche-mère éclatée. Le sol y est peu profond. Vin de caractère et d'une grande finesse.

Vigne plantée en 1991

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 4,05 ha

Altitude : 250-300 m

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

100% en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13,25% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette. La bouche est puissante et équilibrée qui séduit par sa race et son volume.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les ris de veau braisés, les poissons en sauce à la crème ou les Saint-Jacques en sauce.

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