Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET 2018

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



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

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
Age moyen des vignes : 34 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette. La bouche, puissante et équilibrée, 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 : 2023-2028

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