



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2018

Ce nom est issu des champs gagnés sur la forêt, puis plantés en vignes.



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

Secteur abandonné après le phylloxéra (1880) et remis en culture dans les années 1950. Ensemble de quatre vignes distinctes, implantées entre Saint Aubin et le terroir des Truffières. Sol de type brun calcaire, à maturité plus lente.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 10,7 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 22% de fûts neufs)

13,25% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un classique de la maison: nez sur les épices, pêche blanche, toast beurré. La bouche est de belle matière offrant un grain fin et de belle longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le saumon frais, les écrevisses à la crème, les coquilles Saint Jacques aux cèpes et les fromages forts (Epoisses).

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