



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU TRUFFIÈRES 2020

Autrefois, le terrain était planté d'arbres à truffes.



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

Secteur propice à la truffe grise de Bourgogne, le sol y est très calcaire et peu profond, mais aussi très pauvre. Vin de grande classe, très minéral et pierre à fusil. Seulement 600 à 700 bouteilles.

Achat de raisins, vendanges par nos soins.

Vigne plantée en 1971.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 2,48 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes :

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts

13,20% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arôme fleuri avec une touche de chèvrefeuille. Une bouche frivole, tendue avec une minéralité racée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une volaille de Bresse truffée.

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