



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU TRUFFIÈRES 2018

C'est un Climat où l'on trouve encore des truffes au pied des chênes.



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 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 : 47 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

13% 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 : 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



olivier-leflaive.com