



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

RULLY 1^{ER} CRU VAUVRY 2020

Ce mot indique un point d'eau, une source, nommée la Vouivre.



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

Exposé Est/Sud-Est, ce terroir fait partie des vins blancs historiques du village.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,53 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins égrappés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
11 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 16% de fûts neufs)
14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arôme floral. La bouche évoque la pêche, parfum et minéralité. La finale est concentrée sur le fruit. Élégant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec la bisque de homard, les moules ou les bouchées à la reine.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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