



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

RULLY 1^{ER} CRU VAUVRY 2018

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



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

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

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

11 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 17 % de fûts neufs)

13% 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 : 2021-2024

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