



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHARMOIS 2018

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



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

Situé sur le versant de Chassagne-Montrachet, ce terroir repose sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité plus tardive. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 15,09 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez de pêche, pomme mûre, vanille rehaussée de notes de fruits secs, il révèle une bouche ample et riche avec une acidité discrète qui lui confère une belle finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les fruits de mers, les crustacés et les poissons en sauce.

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