



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU DENTS DE CHIEN 2020

Ce nom est issu de la vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



### 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

Assemblage de trois parcelles dans la partie haute du terroir, le long de Puligny-Montrachet. Sol calcaire, drainant, d'exposition plein sud.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,1 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 31 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

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

12,90% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Vin d'une grande pureté aromatique combinant saveurs fruitées et minéralité.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles, les viandes blanches, les fruits de mer ainsi que les fromages pas trop forts.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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