



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS 2020

Le nom "Passe.temps" permet certainement d'évoquer la difficulté d'exploiter ce terroir.



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

Terroir qui est exposé Sud Est, à la sortie du village en direction de Chassagne-Montrachet.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Sol brun calcaire, présence d'argiles bleues. Système de taille en Cordon de Royat.

Surface : 11,46 ha

Altitude : 240-260 m

Age moyen des vignes : 30

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 19 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13,75% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2029



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