



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS 2018

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



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

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

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13% 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