



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES 2018

Le Volnay 1er Cru "Clos des Angles" est une vigne située à l'angle de deux chemins.



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 l'étage supérieur de l'appellation, ce climat bien exposé sud-est est généralement assez précoce au moment de la vendange. Le sol brun calcaire en pente est peu profond par endroit.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 3,34 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 40 ans

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.

80 % raisins égrappés, 20% de raisins entiers

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin dans le registre de la finesse et de l'élégance : nez croquant de fruits frais, une matière raffinée et veloutée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accorde très bien à la viande : Boeuf en sauce, cailles farcies, agneaux

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2032

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