Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU FREMIETS
2018



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

Cette vigne est exposée Est, en pied de coteau sur un sol peu profond et assez caillouteux.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire et marnes
Surface : 5,87 ha
Altitude : 280m
Age moyen des vignes : 55 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 21 jours de cuvaison

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

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Belle couleur rubis sombre pour ce Volnay côté Pommard avec des notes fruitées, tabac froid et sous-bois. Bel équilibre en bouche avec des tanins encore bien présents, une certaine salinité qui tranche avec le gras et une très belle longueur.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2031

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