



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2020

Ces terres, plus basses que les autres sur le célèbre coteau du Mont-Rachet, auraient été données à leurs serfs qui les auraient appelées "Bienvenues".



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

Vigne unique, plantée en 1972, ne produisant au mieux que 600 bouteilles par an.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 3,68 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 44 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts de 1 vin
13,50% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin noble d'une grande pureté et finesse aromatique, fleurs de vigne, agrumes confits, amandes grillées. Le palais est élégant et d'une grande tenue. Un vin d'avenir.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le homard ou la langouste grillée.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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