



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU 2020

Implanté en vignes à partir du VII<sup>ème</sup> siècle, il fait partie de la grande famille corton en Crutill, aura droit à l'appellation Clos du Roi Corton jusqu'en 1930 où Corton Clos Du Roi deviendra officiel.



### 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

Protégé par le "Bois de Corton", ce terroir est situé sur la commune d'Aloxe Corton, d'exposition sud/sud-Est.

Méthode de lutte : Biodynamie certifié

Vendange manuelle : 100 %

Sol : calcaire du Bathonien, riche en éléments ferreux et en marnes qui donnent à ce vin un aspect à la fois structuré, sauvage et concentré.

Surface : 10,74 ha

Altitude : 270-320 m

Age moyen des vignes : 40

### 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 % de raisins entiers

Collage : Non

Filtration : Oui (Lenticulaire)

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 16 jours de cuvaison

17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 40 % de fûts neufs)

13,80% vol.

### DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2036

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