



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU 2018

Implanté en vignes à partir du VII^{ème} siècle, il fait partie de la grande famille corton en Crutil, aura droit à l'appellation Clos du Roi Corton jusqu'en 1930 où Corton Clos Du Roi deviendra officiel.



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

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.

70 % raisins égrappés, 30% raisins entiers

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 19 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 33 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Température de service :17-19°C

Date recommandée de consommation :2022-2034

