



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CORTON GRAND CRU 2018

Proviens de "Mont-Chaume", qui s'explique très bien par la pauvreté de son sol.



### 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

La colline de Corton est de forme tronconique évasée. Le haut du coteau est un mélange de calcaire et de marnes, le milieu comporte d'avantage de colluvions et d'éléments rocheux.

Méthode de lutte : Raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Le bas est, lui composé de sédiments provenant de dépôts d'anciens cours d'eau.

Surface : 160,19 ha (Chardonnay et Pinot Noir)

Altitude :

Age moyen des vignes : 50

### 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 % raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 18 à 21 jours de cuvaison

15 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

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