Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ
2022

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17ème siècle. Ce cépage a obtenu l'Appellation Régionale Bourgogne Aligoté en 1937.



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et Corpeau.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 70%
Vendange mécanique : 30%
Rendement maximum autorisé : 72 hL/ha

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Surface : 1 600 ha
Altitude : 150-220 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Aligoté

100% raisins foulés
Débourbage statique 24h

10 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en cuve

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin doté d'une belle fraîcheur dont les aromatiques fruités viendront généreusement compléter la bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner vos jambons persillés, mille-feuille d'escargots ou fromage de type faisselle.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2026

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