



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU VIGNES SUR LE CLOUX 2022

Comme partout dans le vignoble, Clou ou Cloux est à rapprocher du terme de Clos qui détermine un endroit fermé. Sur (dessus) et Sous (dessous) détermine sa position sur le coteau.



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

Terroir sur le village de Montagny les Buxy. Exposition sud. Assez forte pente.
Méthode de lutte : Viticulture raisonnée
Vendange manuelle: 100%
Surface : 7,20 ha
Altitude : 330-340m
Age moyen des vignes : 50

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
80% en fût (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin présentant des nuances de fruits jaunes tels que l'abricot. En bouche, il est plutôt minéral, profond avec une touche gourmande d'amande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une andouille grillée, des volailles rôties ou un camembert chaud.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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