



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

1ER CRU VIGNES COULAND 2022

Cette parcelle de vigne a appartenu, à l'époque où on l'a nommé ainsi, à un certain Couland, dont le patronyme est bien connu en Saône-et-Loire.



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

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argile-calcaire, marnes
Surface : 1,7 ha
Altitude : 340-365m
Age moyen des vignes : 25

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

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