Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN 2022

Le paysage s'évase ici en larges perspectives. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.



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

Joli village surplombant la Côte de Beaune et tournant le dos aux vignobles des Hautes Côtes. Plantés sur des sols bruns calcaires où la roche est profonde, les raisins doivent attendre une certaine maturité obtenue généralement en fin de saison. Notre cuvée est réalisée à partir des terroirs de En Poillange, La Perrière, Combe Bazin, en Chevrot et Sous le Château.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 71 ha
Altitude : 290-430m
Age moyen des vignes : 41 ans

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)
100% en fûts (dont 12% de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin animé par une belle fraîcheur offrant des nuances de citron et de fleur blanche. La trame est minérale, agrémentée d'une texture en arrière-plan aux notes crayeuses.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner des poireaux à la béchamel, une truite en gelée ou encore des fromages de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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