



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. Construit sur des sols bruns calcaires où la roche est profonde, les vins 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 : 60 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



olivier-leflaive.com