



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 2022

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.



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

Située au bout de la partie Nord de la Butte de Corton, l'appellation Pernand Vergelesses produit des vins blancs installés sur des sols argilo-calcaires mélangés à des pierres concassées et bancs de roche. Il convient d'y vendanger plus tardivement qu'ailleurs. Cuvée réalisée à partir des terroirs de Frétille, Sous les Cloux, les Courbettes et Les Pins. Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 65 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% de 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 14% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un très bel équilibre, une fraîcheur certaine avec une belle intensité au nez. En bouche, la salinité se manifeste avec finesse et on retrouve des notes de fruits secs qui viennent prolongées la persistance aromatique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des côtes de porc à la moutarde, des cuisses de pintade ou encore du Bleu de Bresse.

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