Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU COMBES AU SUD
2022

Les Combes au Sud sont un sous-climat de l'appellation les Combes.



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

Terrain pentu et vallonné, légèrement creux par endroits.
Méthode de lutte: Lutte raisonnée
Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire et Marne
Surface : 7,81 ha
Altitude : 260-280 m

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)
100% en fût (dont 15% en fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin avec du caractère où les notes de vanille bourbon s'allient aux fruits frais. La finale est soutenue par des accents de caramel au lait. En arrière-plan, on distingue une subtile présence de pomme granny.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Accompagnera idéalement un chou farci au Foie Gras, des endives à la Bressane ou encore un Chaource

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