



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2022

Les petits effleurements calcaires peuvent avec la lumière faire penser à des dents.



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

Assemblage de trois parcelles dans la partie haute du terroir, le long de Puligny-Montrachet. Sol calcaire, drainant, d'exposition plein sud.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,1 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débouillage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 17% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Au nez, des arômes de réglisse et de fleurs se mêlent harmonieusement. En bouche, la texture se révèle à la fois consistante et saline, avec des nuances légères de camphre et de menthol en fin de dégustation. L'acidité est bien équilibrée, apportant une fraîcheur agréable à l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un mi-cuit de thon au gomasio ou encore une tarte fine d'escargot, potagère de légumes

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