



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES 2022

Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.



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

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir situé à proximité sur le territoire de Corpeau. A partir de deux parcelles en propriété et d'une parcelle voisine.
Méthode de lutte : Biologique (non certifié)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 8,41 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le vin présente des arômes de pépin de framboise avec une texture séveuse, accompagnée de nuances d'agrumes. Une fraîcheur vive se dégage, avec des notes de citron vert et de feuilles de thé.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille un risotto du jardinier, un lapin en gelée ou une quiche au poulet.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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