Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES
2022

Cette vigne est située sur une ancienne forêt de chênes (chasnes en vieux français ou chanières).



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

Ensemble de trois parcelles sur ce climat situé immédiatement en dessous des grands crus de Bâtard et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, le terroir est l'un des plus riche et puissant de sa catégorie. Sol brun reposant sur une dalle calcaire.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 9,12 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin se caractérise par son nez délicat, avec une bouche qui éveille les papilles par son côté salivant. Les notes florales et les agrumes constituent une trame tout en finesse, offrant une sensation de mâche en bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huîtres chaudes en persillade.

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