



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES 2023



MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

VIGNOBLE

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien
Surface : 3318,34 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins égrappés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
10 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en cuves inox
12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin aux arômes de fruits blancs croquants et de notes minérales caractéristiques. La bouche présente une belle tension, soutenue par une finale nette et salivante. Un vin équilibré, précis et d'une belle fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille un loup de mer farci aux herbes, des sushis ou encore des escargots.

Température de service : 10-12°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