



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY 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

Ensemble d'une dizaine de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise mais aussi sur les Hautes Côtes. Les vins sont vinifiés de façon séparée, puis rassemblés.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 50%

Sol : Argilo-limoneux

Altitude : 250-300 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en cuves inox

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin pimpant, d'une belle saveur fruitée acidulée. La bouche est souple et gourmande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif et avec des hors d'œuvres.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

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