



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉTILLES 2023

Un vin Signature de la Maison. Sétilles est le nom cadastral de l'endroit du village où se trouve la cave d'Olivier Leflaive.



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

Le vin est issu d'une soixantaine de Climats situés principalement sur les villages de Puligny-Montrachet et de Meursault. Selon les millésimes, certaines parcelles des Hautes-Côtes de Beaune et de la Côte Chalonnaise complètent l'assemblage de cette cuvée.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle: 90 %

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

50% raisins foulés, 50% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

14 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)
70% en fûts (dont 10% de fûts neufs) et 30% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin témoigne d'une belle élégance avec ses notes de melon frais, de pomme granny et d'amande fraîche. La matière soyeuse s'harmonise avec le ciselé du vin, porté par l'acidité. La finale est savoureuse et lumineuse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des seiches en persillade ou encore un brie chaud ou froid.

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