



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 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

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaires. C'est une petite cuvée d'assemblage de trois lieux dits situés en coteaux. (Les Bras, Sous la fée, Sous Roche).

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 254,13 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins foulés

Débourage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 13% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez dévoile une aromatique expressive et très charmeuses de fruits du verger avec une touche discrète d'ananas. En bouche, le vin est équilibré et frais, avec une belle vivacité qui prolonge les arômes fruités.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une blanquette de volaille ou des fruits de mer en sauce.

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