Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES ROUGE
2022

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.



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

Pinot Noir et Chardonnay cohabitent depuis longtemps dans ce village. Les sols réservés au Pinot Noir sont situés en bas et milieu de coteau. Les sols sont assez rouges, riches en argile ferrugineuses mais aussi en résidus de silice et en calcaire à silex.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires
Surface : 35,33 ha
Altitude : 250-280 m
Age moyen des vignes : 22 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin frais qui dévoile les terroirs de Pernand-Vergelesses, avec un nez dominé par des arômes de fruits rouges et des notes d'épices. La bouche est ferme et juteuse

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des viandes à saveurs relativement fortes comme le veau rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plumes et le porc grillé

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2030

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