



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU COMBES AU SUD 2023

Ce Climat jouxte les Premiers Crus de Chassagne-Montrachet.



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

Ce Climat est situé sur un coteau argilo-calcaire avec des alluvions de couleur rouge foncée. Cette parcelle très pentu et au relief vallonné légèrement en creux est exposée Est.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 7,81 ha

Altitude : 260-280 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

100% en fût (dont 15% en fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin avec du caractère où les notes de vanille bourbon s'allient aux fruits frais. La finale est soutenue par des accents de caramel au lait. En arrière-plan, on distingue une subtile présence de pomme granny.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Accompagnera idéalement un chou farci au Foie Gras, des endives à la Bressane ou encore un Chaource

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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