



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE MONTAGNE SAINT DÉSIÉ 2023

Tire son nom de l'ermite Saint-Désert qui décida d'installer sa maison et une chapelle sur cette montagne de Beaune.



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

Située au dessus du Clos des Mouches sur un coteau très ensoleillé, cette parcelle a été plantée en 2020. Sol argilo-limoneux en surface avec des veines calcaires.

Méthode de viticulture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-limoneux

Surface : 8,88 ha

Altitude : 275 m

Age moyen des vignes : 5 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce Beaune séduit par sa finesse et sa complexité. Le nez est élégant, offrant des arômes de fruits à chair blanche, comme la poire et la pomme, mêlés à des notes florales délicates et une légère touche minérale. En bouche, il présente une belle fraîcheur, avec une matière ronde et un joli gras qui lui confère de la profondeur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet fermier rôti et pommes de terre grenailles

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