Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY
2022



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

Ensemble de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte chalonnaise mais aussi sur les Hautes Côtes. Les raisins sont vinifiés de façon séparée, puis rassemblés sur une seule et même cuvée.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100%
Sol : Argilo-limoneux
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

50% raisins entiers et 50% raisins foulés
Débourbage statique 24h

10 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en cuves inox

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez est assez ouvert et expressif. On y perçoit des arômes dominants de fruits jaunes, notamment de nectarine, accompagnés de subtiles touches florales. En bouche, l'attaque est douce, dévoilant une texture délicate et agréable. La finale est rafraichissante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner des calamars frits, des choux aux pommes ou encore un brie chaud au four.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2026

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