Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT
2022

Du nom d'une des filles d'Olivier, et en opposition au Château "Margaux" !



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

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage d'une vingtaine de parcelles différentes de la Côte de Beaune, de Santenay à Pernand-Vergelesses.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-limoneux
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15/20 jours de cuvaison

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
80% en fûts (dont 15% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Des notes de fruits noirs et framboise dominent, accompagnées d'un palais légèrement tannique et structuré.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du jambon persillé ou un paté en croute.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

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