Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES
2022

Le Volnay 1er Cru "Clos des Angles" est une vigne située à l'angle de deux chemins.



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

Situé sur l'étage supérieur de l'appellation, ce climat bien exposé sud-est est généralement assez précoce au moment de la vendange. Le sol brun calcaire en pente est peu profond par endroit.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 4,57 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 22% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin fruité agrémenté de notes de poivre et d'épices. La bouche est généreuse et structurée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accorde très bien à la viande : Boeuf en sauce, cailles farcies, filet d'agneau et jus réduit.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2033

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