



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2023

Un « levron » était au XIVème siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



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

Ensemble de trois parcelles, appartenant à notre Domaine, situé en bas de coteau, à proximité des Premiers Crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant. Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir. Vignes plantées entre 1951 et 1976
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6,56 ha
Altitude : 230 m
Age moyen des vignes : 60 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin qui allie fruit et subtiles notes boisées, créant une belle harmonie. Le gras en bouche se mêle parfaitement à la fraîcheur des notes de citrons confits, offrant un équilibre élégant et une structure raffinée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet au coco et curry

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2025-2032

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