Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT
2023

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



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

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 viticulture : 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)
70% en fûts (dont 12% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin qui invite à la convivialité avec une belle harmonie. Les fruits charnus apportent une richesse aromatique, mêlant des notes de fruits rouges et noirs, tandis que sa concentration et sa matière généreuse assurent une texture veloutée.

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 : 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