



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY ROUGE 2023

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Santenay est effectivement devenu Santenay les Bains, petite station thermale du sud de la Côte d'Or; ses eaux sont riches en lithine.



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

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaires en coteau et un peu plus chargés en argile et limons dans les parties basses du territoire. Nous assemblons les raisins de plusieurs vignes (Les Crais et Les Prarons Dessus) de façon à combiner structure, qualité de fruits et élégance.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 157 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin s'ouvre sur un joli nez, charmeur et expressif. En bouche, il séduit par sa belle concentration, offrant une matière ample et gourmande. Les tanins souples apportent une texture soyeuse et une sensation d'harmonie, rendant la dégustation fluide et agréable. Un vin à la fois généreux et délicat!

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des escargots en persillade.

Température de service : 17-19°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