



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES ROUGE 2023

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.



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

Pinot Noir et Chardonnay cohabitent depuis longtemps dans ce village. Les sols réservés au Pinot Noir sont situés en bas et milieu de coteau. Les sols sont assez rouges, riches en argile ferrugineuses mais aussi en résidus de silice et en calcaire à silex.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires

Surface : 35,33 ha

Altitude : 250-280 m

Age moyen des vignes : 22 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)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin offre une belle sensation de finesse et de délicatesse. La fraîcheur des fruits rouges en bouche est rehaussée par des notes de thé vert et de fleurs séchées. Un vin tout en élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une Bouillabaisse.

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