



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 2023

Le village avoisinant d'Aloxe-Corton a donné son nom à cette AOC.



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

Cuvée élaborée à partir de 3 lieux dits différents : Fournières, Citernes et Boutières.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 112,62 ha
Altitude : 250-300m
Age moyen des vignes : 36 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 20% de fûts neufs)
13.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin séduit par ses arômes éclatants de fruits rouges frais, où la framboise domine avec gourmandise. En bouche, il est croquant avec une structure tannique bien fondue, offrant une belle fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges grillées, mais aussi avec les fromages à pâte molle et à croûte lavée tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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