



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES 2022



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien
Surface : 3318,34 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins égrappés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
10 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en cuves inox
12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce Chablis présente un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et minéralité. On retrouve les arômes citronnés, complétés par des notes de poire, avec une légère pointe d'amande en fin de bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille un loup de mer farci aux herbes, des sushis ou encore des escargots.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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