



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2022

Provient du sol calcaire de couleur blanche



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

Blanchots Dessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru "Criots Batard Montrachet". Le terrain est un peu plus argileux que son illustre voisin et plus profond aussi.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 3,03 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin offre un nez complexe et intense. Il s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs à chair blanche, tels que la poire et la pêche, accompagnés de notes florales délicates, comme l'aubépine et l'acacia. En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, avec une texture généreuse qui tapisse le palais

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des blinis aux œufs de saumon ou des asperges vertes au parmesan.

Température de service : 11-13°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