



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 2022

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



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

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 : 82,22 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 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

En bouche, l'attaque est franche et ronde, avec des tanins qui apportent une belle structure au vin. Le palais offre des fruits rouges éclatants ainsi que des notes de chocolat noir et de café, apportant une dimension supplémentaire

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un civet de cerf, des escalopes de dinde au Porto ou des fromages crémeux de Bourgogne.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2032

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