



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY 2024



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Ensemble d'une dizaine de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise mais aussi sur les Hautes Côtes. Les vins sont vinifiés de façon séparée, puis rassemblés.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 50%

Sol : Argilo-limoneux

Altitude : 250-300 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

Vinification des raisins en cuve 50% raisins foulés 50% entiers

Débordage statique 24h

10 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en cuves inox

12.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez élégant et frais, sur des notes de pomme, poire et une légère touche de fleurs blanches. La bouche se montre droite et précise, avec une belle tension minérale

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif et avec des hors d'œuvres.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2029

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