

BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2024

Cuvée hommage au patron des vigneron "Saint-Vincent" et surtout à Vincent Leflaive, oncle d'Olivier Leflaive, décédé en 1993, ayant fait la renommée du domaine éponyme. Il a été un modèle et un soutien précieux pour Olivier au moment de la création de sa maison de vins.



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 vigneron 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

Cette cuvée est élaborée uniquement à partir de nos vignes situées sur le terroir de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% de raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

15 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin très expressif, aux accents miellés et boisés, marqué par une belle salinité et une accroche florale délicate.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille une blanquette de veau, une paella ou encore des pâtes aux courgettes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

