Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2018

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17ème siècle. Ce cépage a obtenu l'appellation régionale Bourgogne Aligoté en 1937.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et Corpeau.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Rendement maximum autorisé : 72hl/ha
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 1600 ha
Altitude : 220-230 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Aligoté

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

9 mois
100% de cuves inox

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Touche beurrée, notes de foin coupé et de minéralité. Bouche dotée d'un certain gras, un vin friand et gourmand.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le jambon persillé, ou servi avec la crème de cassis pour élaborer le fameux apéritif Kir.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023

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