



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Meursault, Puligny-Montrachet et Corpeau.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Rendement maximum autorisé : 72hl/ha

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 1655,57 ha

Altitude : 220-230 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Aligoté(100%)

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

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 le cassis pour former le fameux Kir.

Température de service :10-12°C

Date recommandée de consommation :2019-2022

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