



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY 2018



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

Ensemble de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte chalonnaise mais aussi sur les Hautes Côtes de Beaune. Les vins sont vinifiés de façon séparée, puis rassemblés sur une seule et même cuvée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 60 %

Vendange mécanique : 40%

Sol : Argilo-limoneux

Surface : 775.90 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

60 % raisins foulés, 40 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

11 mois d'élevage dont 3 mois d'assemblage en masse. 8% en fûts, 92% de cuves inox

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin pimpant, d'une belle saveur fruitée acidulée. La bouche est souple et gourmande.

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 : 2020-2025

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