



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2018

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

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

Cette cuvée "Oncle Vincent" est élaborée uniquement à partir de nos meilleurs vignes situées sur le territoire de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total qui représentent un peu moins de 4ha de vignoble en lutte raisonnée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 35 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes :

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

30% de raisins entiers et 70 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Les arômes de ce vin expriment les fruits à chaire blanche (poire, pêche...), avec des notes beurrées. D'une belle fraîcheur en bouche, sa texture est onctueuse, d'une belle tenue avec un zest de nerf qui le surclasse. La sélection des vignes pour cette cuvée permet de produire un Bourgogne Blanc plus aristocratique, plus tendu et sérieux en intensité, plus Puligny !

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille poissons et crustacés, viande blanches.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2028

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