



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE LES SÉTILLES 2018

Un Vin Signature de la Maison.



### 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

En dessous de 230m d'altitude, produire des vins d'AOC village n'est pas autorisé. Souvent un simple chemin sépare l'aire des Bourgognes de ses voisins bien nommés. Le sol est assez riche en colluvions et petits cailloux. Le vin est issu d'un assemblage d'une soixantaine de parcelles sélectionnées et situées à la fois sur le village de Puligny-Montrachet mais aussi de Meursault. Trois parcelles de la Côte Chalonnaise et dix en Hautes Côte de Beaune viennent compléter les approvisionnements Le vin est élaboré comme les plus grands.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 90 %

Vendange mécanique : 10%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 35 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 40/45 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

90 % raisins foulés, 10% raisins égrappés

Collage : Oui

Filtration : Oui

14 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse) 85 % en fûts (dont 12 % de fûts neufs) et 15 % en cuve

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Les arômes de fleurs blanches, de pêche, d'amande grillée et d'écorce de citron dominant sur un fond minéral. L'attaque est pleine et chaleureuse avec une finale vive et gourmande.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal à l'apéritif, en accompagnement de charcuteries ou de fromages de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2026

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