



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉLILLES 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

Le vin est issu d'une soixantaine de Climats situés principalement sur les villages de Puligny-Montrachet et de Meursault. Selon les millésimes, certaines parcelles des Hautes-Côtes de Beaune et de la Côte Chalonnaise complètent l'assemblage de cette cuvée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 90 %
Vendange mécanique : 10 %
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
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 presseoirs pneumatiques.

90 % raisins foulés, 10% raisins égrappés

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 : 2020-2023

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



olivier-leflaive.com