Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT
2021

Du nom d'une des filles d'Olivier, et en opposition au Château "Margaux" !

MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage d'une vingtaine de parcelles différentes de la Côte de Beaune, de Santenay à Pernand-Vergelesses.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-limoneux
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

20% de raisins entiers et 80% de raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez flatteur aux arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise). Un palais frais et élégant sur le croquant du fruit et des tannins fins.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du jambon persillé ou un paté en croute.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

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