



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE CUVÉE MARGOT 2020

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



### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

### 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

Surface : 1847,43 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 30 ans

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

À l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

20 % de raisins entiers

80 % de raisins égrappés

Filtration : Oui (Kieselgur)

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15/20 jours au total

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

13,35% 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 les tourtes à la viande et les plats épicés.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

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