Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT
2018

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

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 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

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 à 20 jours de cuvaison au total

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 15 % 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 les tourtes à la viande et les plats épicés.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

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