



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE CUVÉE MARGOT 2017

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



### MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### VIGNOBLE

Nous avons décidé de faire cohabiter dans les bouteilles des origines de vignes appartenant à la Côte de Beaune, de Pernand-Vergelesses et des vieilles vignes dans les Hautes Côtes. Pas moins d'une vingtaine de parcelles différentes. Cuvée élaborée à partir d'achats de raisins et parfois de cuvées sélectionnées.

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.

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 à 20 jours de cuvaison au total

15 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 90% en fûts (dont 12 % 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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com