



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSSES LA MACABRÉE 2020

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



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

Petit climat signifiant le marais, voisin de Meursault "Les Luchets" et les "Vireuils".
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,65 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 18 % de fûts neufs)

12,80% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin issu de calcaires marneux, conférant au chardonnay un reflet or vert avec quelques notes de foin, de miel et de pomme reinette. La structure est solide et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les gratins de fruits de mer et les fromages tels que le comté.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

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