



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES MONOPOLE 2018



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

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : argile calcaire sur éboulis ferreux, assez peu profond qui permet au Chardonnay de mûrir lentement.

Surface : 78,20 a

Altitude : 320-350 m

Age moyen des vignes : 30 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

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 10 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Intensité aromatique senteurs de fruits secs mais aussi des saveurs séveuses de réglisse et de chlorophylle. Vin assez ferme en bouche, convient pour la garde, léger côté tannique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des sushis, sashimis et carpaccio de poissons.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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