



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES MONOPOLE 2017



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

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 maturer lentement.

Surface : 6,14 ha

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 5 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 20 % 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 : 2020-2023

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