Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2020

Provient des cailloutis calcaires de couleur blanche sur ce climat.




## 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

BlanchotsDessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru "Criots-Bâtard-Montrachet". Le terrain est un peu plus argileux que son illustre voisin et plus profond aussi.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,85 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

## VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

## DÉGUSTATION

**Note de dégustation**

Un nez mêlant fleurs blanches et beurre frais porté avec l'âge vers des notes de miel ou de poire mûre. Bouche pleine, ample et concentrée.

**Suggestion d'accords Mets & Vins**

Idéal avec les rougets grillés ou les légumes farcis à la chair de crabe.

**Température de service :** 11-13°C

**Date recommandée de consommation :** 2023-2029

**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