



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2020

Provient du sol calcaire de couleur blanche



### 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

Blanchots Dessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru "Criots Batard Montrachet". Le terrain est un peu plus argileux que son illustre voisin et plus profond aussi.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 3,03 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)

13,20% 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

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