



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 2020



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

Située au bout de la partie Nord de la Butte de Corton, l'appellation Pernand Vergelesses produit des vins blancs installés sur des sols argilo-calcaires mélangés à des pierres concassées et bancs de roche. Il convient d'y vendanger plus tardivement qu'ailleurs. Cuvée réalisée à partir des terroirs de Frétille, Sous les Cloux, les Courbettes et Les Pins. Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 44 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

50 % de raisins entiers
50 % de raisins foulés
Collage : Oui
Filtration : Oui (Kieselgur)

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 18% de fûts neufs)
12,85% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'aubépine, d'acacia qui annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices. Une bouche vive, harmonieuse et aimable.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les pâtes et risottos aux fruits de mer, les fromages de la famille des bleus.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2028

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