



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-ROMAIN 2021

Le paysage s'évase ici en larges perspectives. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.



### MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

### VIGNOBLE

Joli village surplombant la Côte de Beaune et tournant le dos aux vignobles des Hautes Côtes. Construit sur des sols bruns calcaires où la roche est profonde, les vins doivent attendre une certaine maturité obtenue généralement en fin de saison. Notre cuvée est réalisée à partir des terroirs de En Poillange, La Perrière, Combe Bazin, en Chevrot et Sous le Château.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 60 ha  
Altitude : 290-430 m  
Age moyen des vignes : 41 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay  
100% raisins foulés  
Débourbage statique 24h  
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne  
12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)  
13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Une robe jaune pâle, des arômes proches des fleurs blanches, fruits jaunes (mirabelle). Le minéral domine dans tous les cas. La bouche offre une certaine vivacité que le temps estompe.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner des poireaux à la béchamel, une truite en gelée ou encore des fromages de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2027

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)  
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com