



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-ROMAIN 2017

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

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

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 : 135 ha  
Altitude : 300-350 m  
Age moyen des vignes : 41 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 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 avec les poissons crus, les filets de volaille grillés, ou encore les fromages tels que le camembert ou le brie.

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