Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT CLOS DE LA VELLE
2018

Identifié comme le mot qui exprime le village. Dans la Velle, ce sont les terres juste en bas du village.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Le Clos de la Velle est situé dans la partie haute du terroir de Sous la Velle, attenante au Château de la Velle, magnifique propriété du XIIIème siècle. Le sol est riche et profond mais repose sur une base rocheuse permettant un bon drainage et le travail du sol en toute saison.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,05 ha
Altitude : 235-240 m. Situation de bas de côteau.
Age moyen des vignes : 40 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

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

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin puissant, très typé Meursault mais qui dispose d'une excellente acidité.
De garde

Suggestion d'accords Mets & Vins

Avec une blanquette d'agneau à l'oseille, tagliatelles aux truffes et foie gras

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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