



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT CLOS DE LA VELLE 2016

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



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 %

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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

DÉGUSTATION

Note de dégustation

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

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2019-2022



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