



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MEURSAULT LES MEIX CHAVAUX 2018

Mieux signifie le terrain autour de la maison, le noyau de l'exploitation agricole. Chavaux signifie le vallon en amont de la rivière.



### 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

Terroir orienté nord est situé au nord de la commune de Meursault, à proximité d'Auxey-Duresses. Sol argile calcaire traditionnel en partie basse, assez caillouteux et moins profonds en partie haute. Secteur un peu plus tardif que d'autres, protégé par les maisons d'habitation.

Méthode de lutte : Lutte biologique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

Surface : 10,25 ha

Altitude : 240-260 m.

Age moyen des vignes : vigne plantée en 1991

### 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

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

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Meursault de caractère, un peu tendu, disposant d'une excellente acidité. Peu sensible à la surmaturité. C'est un vin seveux et énergique avec beaucoup d'équilibre. Bonne capacité de vieillissement. Idéal pour les amateurs de Meursaults sans excès.

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



olivier-leflaive.com