



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU CHARMES 2018

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



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 plus vaste de tous les terroirs classés 1ers crus de Meursault mais aussi l'archétype du style Meursault (riche, gras, puissant). Chaque étage du terroir apporte élégance (Dessus), puissance (Milieu) et richesse (Dessous). Le sol est ici plus riche en argile et plus sédimentaire.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-limoneux

Surface : 31,12 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 36 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

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

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin d'une grande amplitude, nez de noisette grillée, de beurre frais, riche et intense au palais.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les coquilles Saint-Jacques, le brochet et les fromages pas trop forts

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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