Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU CHARMES
2012

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

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).
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-limoneux
Surface : 31,12 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
50 % raisins entiers, 50 % raisins égrappés.
Collage : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % 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 : 2016-2020

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