



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU GENEVRIÈRES 2010

Ce nom est issu des genévriers (arbustes), à feuilles épineuses et à baies violettes, qui poussaient dans ces terrains pauvres et battus des vents.



VIGNOBLE

Idéalement situé en exposition sud-est, le terroir est constitué d'une partie Dessus, dans le prolongement des Perrières et d'une partie Dessous, dans le prolongement des Charmes. Constitué de marne blanche très caillouteuse, le sol permet une maturité du raisin idéale.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,48 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35 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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin combine la finesse des Perrières avec la puissance des Charmes. Typé amande, fougère, brioche et une fois en bouche moelleux et concentré, avec une longue persistance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons en sauce, tels que le brochet au beurre blanc et le saumon à l'oseille, les blanquettes et les fromages affinés.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2014-2020

