Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LES CAILLERETS
2018

"Caille" exprime la roche, le caillou. Caillerais est présent à Chassagne-Montrachet, à Puligny-Montrachet, à Nuits Saint-Georges et à Volnay.
"Ret" est relatif au côté noble du terroir.

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

Partie haute du village de Meursault, contre le village de Volnay. Bonne exposition Sud/Sud-Est. Installé sur des calcaires cassés sous forme de laves. Sol très filtrant mais peu profond.
Vigne unique plantée en 1985
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Calcaire
Surface : 1,03 ha
Altitude : 280-300 m
Age moyen des vignes : 33 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Caractère pierreux, voir pierre à fusil. Style plutôt en finesse et en légèreté. Très bonne capacité de garde.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

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