Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LES CAILLERETS
2017

"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.



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 : 14,03 ha
Altitude : 280-300 m
Age moyen des vignes : 32 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

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

13,5% 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 : 2022-2026

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