



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2020

Poruzot se trouve sur un terrain très minéral, très pierreux.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Poruzots possède une partie Dessus, constituée de roches, de failles profondes sur une terre rouge et argileuse. La partie Dessous donne des vins puissants et généreux. Nous sommes propriétaires de 0,5 ha depuis 1989.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 7,09 ha
Altitude : 250-300 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

15 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,30% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un classique de la Maison. Un vin structuré qui exprime la noisette, les fruits blancs, la mirabelle. Le palais est dense et savoureux avec une bonne tension qui réveille une finale longue et élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec tous les poissons d'eau douce et certains fromages à pâte cuite tels que le comté et le fromage des Moines de Citeaux.

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