



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2018

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



### 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

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.  
Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 7,09 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 30

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 28% de fûts neufs)

13% 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 Cîteaux.

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