Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2017

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



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 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 (dont 25% de fûts neufs)

13,5% 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 : 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