



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT CLOS DE LA VELLE 2022

Identifié comme le mot qui exprime le village. Dans la Velle, ce sont les terres juste en bas du village.



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Le Clos de la Velle est situé dans la partie haute du terroir de Sous la Velle, attenante au Château de la Velle, magnifique propriété du XIIIème siècle. Le sol est riche et profond mais repose sur une base rocheuse permettant un bon drainage et le travail du sol en toute saison.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Surface : 1,05 ha

Altitude : 235-240 m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin est parfumé et offre une sensation fruitée de poire en bouche. Son équilibre est bien maîtrisé, avec une belle homogénéité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des roulades de veau aux feuilles de céleri, tagliatelles aux truffes et foie gras, blanquette d'agneau à l'oseille

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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