



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 2022

Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098.



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

Village le plus vaste de la Côte de Beaune produisant surtout des vins blancs. Selon l'emplacement des vignes, le sol est soit riche et profond (bas de coteau), soit calcaire et marneux dans "la montagne". Notre cuvée provient d'un assemblage de 15 à 20 parcelles différentes mais complémentaires pour obtenir à la fois richesse et élégance.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 279 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 35/40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente au nez des arômes subtils d'amande, enrichis de délicates touches florales d'acacia et d'agrumes. En bouche, l'attaque est fine et précise. On y découvre des notes de citron bien définies, apportant une belle vivacité. La structure est présente et parfaitement équilibrée, avec une acidité qui apporte de la fraîcheur tout au long de la dégustation.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du cabillaud cuit à basse température, beurre blanc aux herbes, légumes de saison, une volaille croustillante et Risotto aux cèpes ou encore Soumaintrain, Cîteaux.

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