



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT VIREUILS 2022

Un sentier tourne, "vire" tout autour de la vigne.



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

Terroir situé en haut de coteau, à proximité du village d'Auxey-Duresses. Sols de type brun calcaire, plus ou moins caillouteux. Assemblage de vignes dans les parties Dessus et Dessous.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,05 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 41 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 est tout en élégance et en finesse avec des aromatiques très ciselées et définies de citrons et de pampousses jaunes. En bouche, c'est un vin frais et minéral.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une sole meunière et légumes de printemps, des langoustines, orange et tagliatelles de légumes ou encore Pâté Pantin.

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