



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2022

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



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

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. Nous sommes propriétaires de 0,5 ha depuis 1989.

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 :

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 25% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin avec de la puissance au nez et en bouche. On retrouve des notes fruitées, pâtisseries et briochées. La bouche est profonde et pleine avec une persistance aromatique remarquable. Très joli vin.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Une jolie bouteille à marier avec un homard poché et macédoine de légumes ou une crème de Chou-fleur au caviar ou encore de l'Epouisses.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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