



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT VIREUILS 2023

Il désigne des parcelles qui tournent et suivent la courbure du coteau, "vire" tout autour de la vigne.



MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

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 viticulture : 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

Débouillage 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)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin expressif, avec des notes de cédrat et une touche gourmande de caramel, qui lui confèrent à la fois fraîcheur et richesse. En bouche, il se distingue par son gras et sa présence, offrant une texture très plaisante.

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 : 2025-2032

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