



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES MEIX 2023

"Les Meix" signifient des maisons situées au centre de l'exploitation.



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

Situé immédiatement en dessous de Puligny-Montrachet 1er cru "Les Pucelles", ce terroir repose sur une structure limoneuse avec une forte implantation de cailloutis. Le style de vin est empreint de minéralité et d'élégance.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 5 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 51 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 10% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin élégant aux arômes de fruits secs, d'orangette, de tilleul et de thé vert. En bouche, il se distingue par une belle tension, avec une attaque parfumée qui réveille les sens. Un vin fin et rafraîchissant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Ce vin s'appréciera idéalement avec un filet de sandre et un sabayon de céleri.

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