



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MEURSAULT 2018

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



### MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

### 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 : 284,48 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 35/40

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

50 % raisins foulés, 50% de raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un vin d'une belle intensité aromatique, amande, noisette, pomme reinette, une bouche qui garde un équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les crustacés grillés et en sauce comme les gambas ou la langouste.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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