Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 2010

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

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 d'une quinzaine de 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 : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
5 % raisins foulés, 95 % raisins entiers,
Collage : Oui
Filtration : Légère par membrane

16 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 : 2013-2017

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