



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT NARVAUX 2020

Ce mot est issu du latin "vallis" (vallée), un val, des vaux !



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Assemblage de différentes vignes dans le terroir de Narvaux (Dessous et Gorges), situées au dessus des 1ers crus Genevrières et Poruzots. D'exposition plein Est et pentue, la vigne repose sur un sous-sol de roches dures, de type Comblanchien. Terroir qui produit des vins structurés et riches.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,22 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le style allie à la fois puissance et finesse sur une matière généreuse, une bouche pure, longue et complexe. Un vin avec une grande capacité de vieillissement.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des poissons fins en papillotes ou poêlés au beurre.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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