



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT NARVAUX 2018

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



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

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 : 13,44 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % 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 : 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