Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT NARVAUX
2017

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



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

16 mois (dont 4 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 : 2021-2024

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