



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT TILLETS 2020

Il s'agit d'une vigne bordée par des tilleuls.



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

Voisin des Narvaux et des Clous, le terroir des Tillets recouvre d'anciennes carrières. Secteur assez marneux de Meursault, le vin qui est produit ressemble davantage au style de Puligny-Montrachet. La structure du vin y est élégante, florale et un peu anguleuse.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11,99 ha

Altitude : 300-350 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)

13,10% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arôme puissant de citron. Bonne attaque en bouche. Lumineux et vibrant. Vin minéral, aux arômes d'agrumes avec une belle et longue finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une sole meunière et le fromage de chèvre.

Température de service : 11-13°C

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