



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT TILLETS 2018

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



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

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

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

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