



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT TILLETS 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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.

50 % raisins entiers, 50% raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20% 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