



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT TILLETS 2013

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



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 : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % 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

Date recommandée de consommation : 2016-2019



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