



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MEURSAULT TILLETS 2010

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 : 35 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés,

Collage : Oui

17 mois (dont 5 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

Date recommandée de consommation : 2013-2018



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