



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT VIREUILS 2020

Un sentier tourne, "vire" tout autour de la vigne.



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

Terroir situé en haut de coteau, à proximité du village d'Auxey-Duresses. Sols de type brun calcaire, plus ou moins caillouteux. Assemblage de vignes dans les parties Dessus et Dessous.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,05 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 entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui (Kieselgur)

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin qui développe une palette aromatique complexe et corsée

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde à la crème ainsi qu'avec de l'Epoisses.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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