Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT VIREUILS
2013

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

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 : 40 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 : Par filtre kieselgur

15 mois (dont 3 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 : 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