



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MEURSAULT VIREUILS 2012

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



### VIGNOBLE

Terroir situé en haut de coteau, à proximité du village d'Auxey-Duresses.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 16,05 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 pressoirs pneumatiques.  
100 % raisins entiers,  
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

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 : 2015-2018



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