

MEURSAULT 1er Cru Charmes 2021

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.

SITUATION
Surface de l'aire de production : 31,12 ha
Altitude : 230-250 m

TERROIR
Le plus vaste de tous les terroirs classés 1ers crus de Meursault mais aussi l'archétype du style Meursault (riche, gras, puissant). Chaque étage du terroir apporte élégance (Dessus), puissance (Milieu) et richesse (Dessous). Le sol est ici plus riche en argile et plus sédimentaire.
Sol : Argilo-limoneux

À LA VIGNE
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION
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

ÉLEVAGE
18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

CÉPAGES
Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: 36 ans

CARACTÉRISTIQUES
Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE
Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2026 et 2035

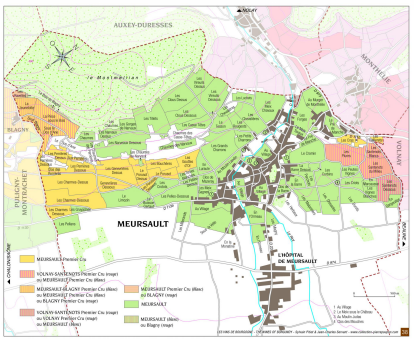
DÉGUSTATION
Un vin d'une grande finesse avec un nez toasté et citronné. La bouche est précise, ciselée et offre une finale tout en équilibre.

ACCORDS GOURMANDS
Idéal avec un velouté de Champignons blonds à la crème de truffe ou Vol-au-Vent de Ris de Veau, girolles sauce citronnée

Olivier Leflaive
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1er Cru



MEURSAULT 1er Cru Charmes 2021

Olivier Leflaive
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.