

1er Cru

MEURSAULT 1er Cru Le Porusot Domaine 2020



Poruzot se trouve sur un terrain très minéral, très pierreux.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 7,09 ha

Altitude : 250-300 m

TERROIR

Poruzots possède une partie Dessus, constituée de roches, de failles profondes sur une terre rouge et argileuse. La partie Dessous donne des vins puissants et généreux. Nous sommes propriétaires de 0,5 ha depuis 1989.

Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

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 (Lenticulaire)

ÉLEVAGE

15 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 25% de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,30 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : entre 2024 et 2029

DÉGUSTATION

Un classique de la Maison. Un vin structuré qui exprime la noisette, les fruits blancs, la mirabelle. Le palais est dense et savoureux avec une bonne tension qui réveille une finale longue et élégante.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec tous les poissons d'eau douce et certains fromages à pâte cuite tels que le comté et le fromage des Moines de Citeaux.

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.



1AA61F

