

1er Cru

MEURSAULT 1er Cru Genevrières - Cuvée Baudot Hospices de Beaune - 2018

Ce nom est issu des genévriers (arbustes), à feuilles épineuses et à baies violettes, qui poussaient dans ces terrains pauvres et battus des vents.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 16,48 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR

Idéalement situé en exposition sud-est, le terroir est constitué d'une partie Dessus, dans le prolongement des Perrières et d'une partie Dessous, dans le prolongement des Charmes. Constitué de marne blanche très caillouteuse, le sol permet une maturité du raisin idéale.
Sol : Argilo-calcaire

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

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 35 ans ans

SERVICE

Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2023 et 2028

DÉGUSTATION

Ce vin combine la finesse des Perrières avec la puissance des Charmes. Typé amande, fougère, brioche et une fois en bouche moelleux et concentré, avec une longue persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec les poissons en sauce, tels que le brochet au beurre blanc et le saumon à l'oseille, les blanquettes et les fromages affinés.

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.



116Y9F