

# 1er Cru

## MEURSAULT 1er Cru Perrières 2020



*Ce nom signifie "pierres". La vigne est située sur un terrain où la pierre est très abondante mais se présente à l'état brut, éparpillée sur un sol peu profond.*

### SITUATION

Surface de l'aire de production : 13,72 ha  
Altitude : 250-300 m

### TERROIR

Considéré comme le plus grand vin blanc de Meursault, ce terroir se distingue par sa partie Dessous, pentue, assise sur des marnes et des roches tendres qui donnent beaucoup de minéralité au vin. La partie Dessus repose sur des blocs rocheux compacts apportant puissance et élégance. Nos approvisionnements proviennent des deux sources.  
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.  
50 % raisins foulés, 50 % raisins entiers,  
Collage : Oui

### ÉLEVAGE

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 40 ans ans

### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

### SERVICE

Température de service : 12-14°C  
Date recommandée de consommation : entre 2017 et 2021

### DÉGUSTATION

Un vin racé et distingué, alliant la complexité et la rondeur du terroir de Meursault associé à l'élégance et la minéralité du secteur proche de Puligny-Montrachet.

### ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec des mets à la fois onctueux et épicés, chauds ou froids comme le foie gras, les poissons fins et les crustacés en sauce.

### 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.



7191AF

