

1er Cru

MEURSAULT 1er Cru Santenots 2013



Santenots viendrait du latin "Sentes" : buissons, épineux, qui évoquerait un dur travail de défrichage

SITUATION

Surface de l'aire de production : 2,92 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR

A la limite de Volnay, peut être planté en rouge et en blanc. Un peu moins minéral en blanc que la plupart des Meursaults
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 presseurs pneumatiques.
100 % raisins foulés
Collage : Oui

ÉLEVAGE

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 50 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes : 30 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool : 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2016 et 2022

DÉGUSTATION

Un Grand vin savoureux aux arômes de pain chaud, d'agrumes confits, d'épices et de miel, avec une subtile note de truffe et d'amande grillée!

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec les poissons nobles et de belle texture, les crustacés grillés comme les gambas ou la langouste et les fromages bleus.

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.



8W3HAF

