

# 1er Cru

## MEURSAULT 1er Cru Genevrières 2019



*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 de la 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 presseurs pneumatiques.  
100 % raisins entiers  
Collage : Oui  
Filtration : Oui

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 35 ans

### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

### 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.



NGSKHF

