

"Récolte du Domaine" Olivier Leflaive Meursault 1er Cru "Blagny sous le dos d'âne" blanc 2012



Prix du produit :

267,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier LEFLAIVE

Millésime: 2012

Appellation: Meursault 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Blagny sous le dos d'âne

Description brève du produit :

Caisse bois de 3 bouteilles. Une cuvée prestigieuse issue des vignes exceptionnelles héritées en 2010 du mythique domaine Leflaive.

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine Olivier Leflaive.

Commentaires sur ce "Récolte du Domaine" Olivier Leflaive Meursault 1er Cru "Blagny sous le dos d'âne" blanc 2012 :

Nous ne reproduisons pas les commentaires des différents guides, qui portent sur les vins de la maison Leflaive Frères. En effet, nous proposons ici des mises en bouteille bien spécifiques, exclusivement issues des vignes exceptionnelles héritées en 2010 du mythique domaine Leflaive. Ces rares "**récoltes du domaine**" ne sont reconnaissables qu'à cette mention écrite sur l'étiquette et leur distribution reste extrêmement confidentielle. Chez Vignerons d'Exception, nous sommes fiers d'avoir la confiance d'Olivier Leflaive pour distribuer ces crus si particuliers.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Couleur : blanc

Cépage : chardonnay

Appellation : Meursault 1er Cru blanc

Région : Côte de Beaune (Bourgogne, France)

Degré : 12% vol

Origine du nom de climat : élévation de terrain au bout du bois de Blagny, qui présente deux versants opposés.

Terroir : vigne appartenant à notre Domaine, immédiatement voisine de Meursault Perrières Dessus, sur le territoire de Blagny. Le terroir en pente repose sur un sol assez gras, marneux et pierreux donnant au vin un aspect minéral-silex. La vigne peut souffrir de la sécheresse en été. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Age moyen des vignes : 20 ans

Surface de l'aire de production : 5,03 ha

Nature des sols : argilo-calcaire

Altitude : 300-350 m

Méthode de lutte : biodynamique (non certifié)

Rendement autorisé : 50 hl /ha

Vinification : vendange manuelle : 100 %

Pressurage : à l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

Elevage en fûts : 100 %

Durée d'élevage : 17 mois dont 4 mois d'assemblage en masse

Dégustation : la couleur est d'un beau vert-doré, le nez révèle des arômes de miel et d'épices.

Date recommandée de consommation : entre 2016 et 2021

Température de service : 12-14°C

Accord mets /vins : idéal avec les crustacés grillés (gambas), le foie gras et les fromages bleus, volailles.