



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MONTAGNY 1ER CRU 2018

Appellation que se partagent les villages de Buxy, Montagny les Buxy, Jully les Buxy et St Vallerin.



### MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

### VIGNOBLE

Situé à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, l'AOC Montagny ne produit que des Chardonnay. Assemblage de cuvées séparées en vinification à partir des terroirs de Bonneveaux, Perrières et Coères.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 70 %  
Vendange mécanique : 30 %  
Sol : Argilo-calcaire, Marne  
Surface : 215,13 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 30

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

70 % raisins foulés, 30 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 80 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Plein et rond en bouche avec des notes minérales, épices et noisettes. Frais et flatteur dans les 2 à 3 premières années avec un potentiel de garde jusqu'à 7 ans.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les pâtés, terrines, rillettes, ainsi que les fromages tels que les chèvres ou le saint-paulin.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)  
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com