Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU
2017

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



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.

8 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
90 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs), 10 % en cuve inox

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 : 2020-2023

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