



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU 2016

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 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 : 80 %

Vendange mécanique : 20 %

Sol : Argilo-calcaire, Marne

Surface : 215,13 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

20 % raisins foulés, 80 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% 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 : 2018-2021

