



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX 2020

Val et Vaux sont des mots issus de l'ancien Français qui ont conservé le sens littéral du mot latin Vallis "vallée" dont ils sont issus. Ils ont également conservé le genre féminin souvent utilisé pour les noms de lieux.



### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

### VIGNOBLE

Situé sur le territoire de Buxy, le terroir de Bonneveaux jouit d'une exposition sud bien ensoleillée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Marneux

Surface : 9,7 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 40

### VINIFICATION

100% Chardonnay

50% de raisins entiers et 50% de raisins égrappés

Débouillage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Plein et rond en bouche avec des notes minérales, épices et noisette. Un vin fringant et aimable.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de petits légumes, et quelques fromages tels que les chèvres et le gruyère.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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