Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX
2018

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

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 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

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % foulés

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
95 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs), 5 % en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

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