



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX 2017



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Situé sur le territoire de Buxy, le terroir de Bonneveaux jouit d'une exposition 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 : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

30 % raisins entiers et 70 % foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

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

14% 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 : 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



olivier-leflaive.com