



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1^{ER} CRU BONNEVEAUX 2016

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.



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.

100 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

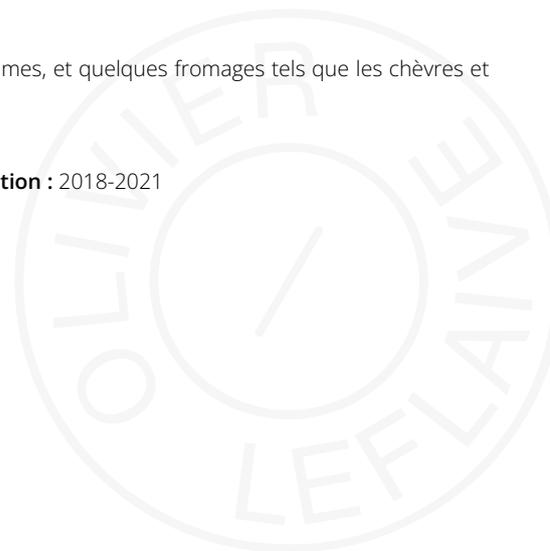
Plein et rond en bouche avec des notes minérales, épices et noisette. Un vin fringant et aimable.

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 : 2018-2021



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