



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1^{ER} CRU BONNEVEAUX 2013



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, Marne
Surface : 9,7 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

50 % raisins foulés, 50 % raisins entiers

Collage : Oui

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 20 % en cuve, 80 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

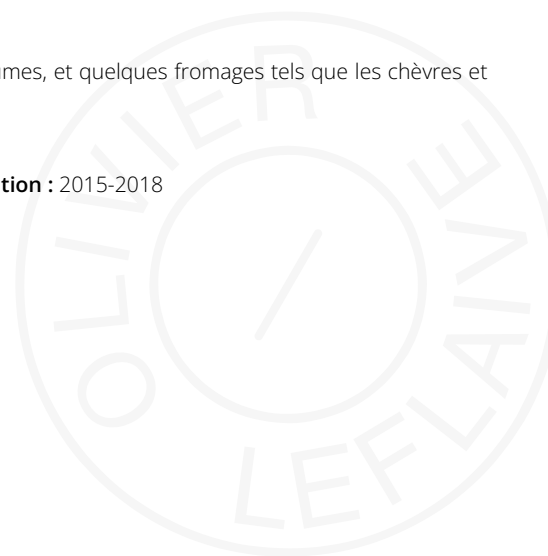
Plein et rond en bouche avec des notes minérales, épices et noisette. Un vin fringant et aimable.

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 : 2015-2018



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