Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX
2011

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 : 25 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
Collage : Oui
Filtration : Légère par membrane

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 30 % en cuve, 70 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

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 : 2013-2016

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