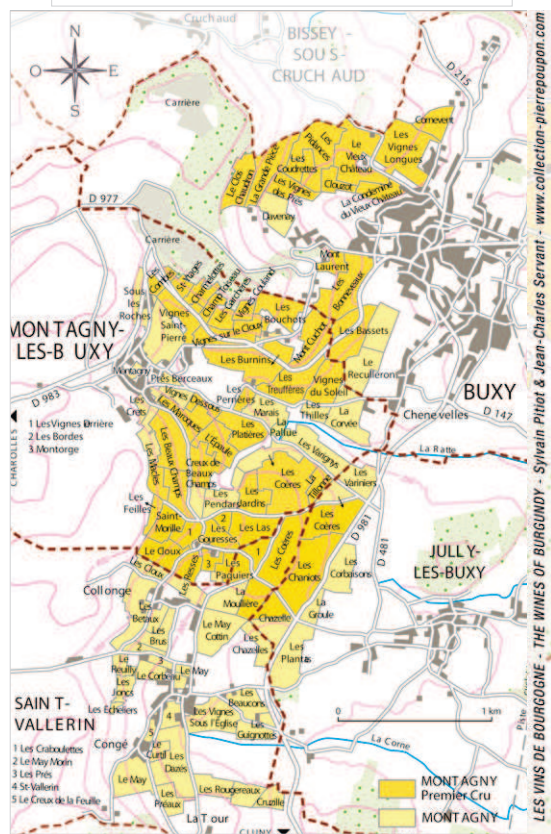
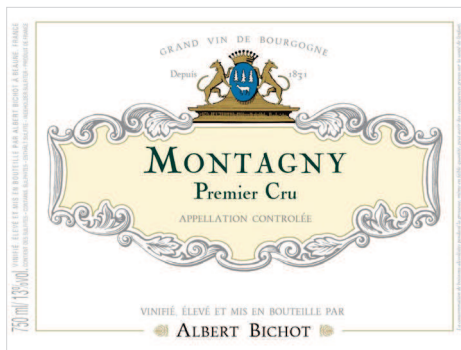


MONTAGNY 1ER CRU



Côte Chalonnaise

100 % Chardonnay

AOC Premier Cru

La vigne :
 Sols argilo-calcaires
 à tendance marneuse

Vinification :
 Fûts de chêne
 15 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 15 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Au cœur de la côte Chalonnaise, le vignoble de l'appellation s'étend sur les coteaux, en amphithéâtre, de 4 communes dont celle de Montagny-lès-Buxy. Appellation de 301 ha consacrée exclusivement à la culture du Chardonnay, on dit de celle-ci qu'elle appartient au terroir de Mercurey, comme un témoignage en blanc de toute sa noblesse. Ce sont les Romains qui ont introduit la viticulture dans la région, et, du Moyen-âge à la Renaissance, on parlait de l'appellation "Côte de Buxy".

Dégustation

Ce Montagny 1er Cru exhale des arômes boisés, de vanille et de brioche. En bouche, il est rond et friand avec une belle nervosité et de la minéralité. La finale est longue et parfumée d'arômes gourmands de pommes, d'amande et de compote.

Accords mets/vins

Idéal pour l'apéritif. A table, savourez sa délicatesse sur des poissons fins, sur des fruits de mer ou encore sur des volailles.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 3 à 5 ans voire davantage.