

LE MILLÉSIME

En 2015, les conditions climatiques ont été extrêmement favorables et le millésime se caractérise par une remarquable richesse et une grande typicité. Grand millésime de garde.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Montagny est le village le plus méridional de la Côte Chalonnaise, à la lisière du Mâconnais. Le chardonnay s'épanouit à merveille sur ce vignoble au relief accidenté. D'exposition est/sud-est, ses pentes raides montent jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Exposition : Est
Sols : Marnes
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 4 ha 89 a 64 ca (12,10 Acres)
Années de plantation : 1991, 1995



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (20%) en fûts de chêne français, dont 10% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 12 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquies de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle et limpide. Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches, florales et minérales. En bouche, le vin est concentré, équilibré et se montre plutôt nerveux. Il procure une agréable sensation de fraîcheur et offre une belle persistance aromatique.

Accords : Dos de cabillaud, terrine de saumon aux petits légumes

Température de service : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

