

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



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
Cépage : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 4 ha 89 a 64 ca (12,10 Acres)
Année 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'acquiescer 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 : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

