

# MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU LES COERES BUISSONNIER

## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU

### INFORMATION

---

**Appellation :** COTE CHALONNAISE

**Cépage :** CHARDONNAY

**Alcool :** 13°

**Certification :** VIGNERONS ENGAGES

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Elevage en cuve inox.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** carton de 6 bts



### TERROIR

---

**Région Viticole :** En Côte Chalonnaise

**Surface :**

**Type de sol :** Argileux, peu caillouteux, peu profonds

**Climat :** Continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe or à reflets verts.

**Nez :** Vin complexe au nez, ou se mêle des notes fruitées, florales et minérales.

**Bouche :** C'est une cuvée tout en longueur grâce à sa puissance et sa richesse en bouche. Très grande aptitude au vieillissement, le climat 'les Coères' évolue vers des arômes miellés, de coing confit. Cinq bonnes années sont nécessaires pour que commence à s'exprimer la finesse des arômes secondaires (noisette, amande, églantine, fleurs blanches...).

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 11-13°

**Accords mets et vins :** Tartare de saumon ou de thon, cabillaud aux épices douces, terrine de poissons, gambas caramélisées ou gratin de ravioles de fruits de mer, des plats délicats et raffinés qui s'accordent parfaitement à la finesse et la



# MONTAGNY 1ER CRU LES COERES BUISSONNIER

## MONTAGNY 1ER CRU

richesse de nos Montagny 1er cru. Le veau charolais en sauce blanche et les volailles de Bresse le courtisent également, tout comme les fromages (Comté, Beaufort, Emmental et chèvres).

**Garde :** A boire dans les 10 années qui suivent la récolte.

