

Montagny 1er Cru Les Resses

Montagny 1er Cru

INFORMATION

Appellation : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Alcool : 13.5 %

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de Chêne.

L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : A la pointe Sud de la Côte Chalonnaise

Surface : 0.90 ha

Type de sol :

Climat : Les Resses
MONOPOLE

DÉGUSTATION

Œil : Une robe limpide, dorée, discrète à reflets verts puis bouton d'Or avec l'âge.

Nez : Vif avec différents arômes comme la citronnelle et la pierre à fusil.

Bouche : Vin frais, jeune de caractère, fringant et aimable, riche en retour d'arômes épicés. La finesse du goût, la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Le Montagny 1er Cru Les Resses s'accorde avec un veau cuisiné en sauce blanche style balnquette. Côté Mer, les crustacés vapeur ou pochés, les poissons nobles légèrement poêlés ou grillés. Quant aux fromages, il sait mettre en valeur les chèvres, le Beaufort, le Comté et le



Montagny 1er Cru Les Resses

Montagny 1er Cru

Saint Paulin....

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui avec un potentiel de garde de 6 à 10 ans.

