

Montagny Les Guignottes

Montagny

INFORMATION

Appellation : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 70% en cuve inox et 30% 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 : 2.70 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe typique d'un Chardonnay de la Bourgogne : jaune pâle avec de discrets reflets verts qui évoluera vers le jaune d'Or avec l'âge.

Nez : Développement de délicats arômes miellés et vanillés.

Bouche : Vin ample avec une texture un peu grasse typique des Grands Blancs de la Bourgogne, des saveurs riches et fraîches comme la vanille, le miel, la pomme Golden et le pain grillé avec une finale longue et minérale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Ce Montagny se marie parfaitement bien avec du veau cuisiné accompagné d'une sauce, des Saint Jacques au beurre et herbes ainsi que la plupart des poissons de Mer et de rivières.

Nous pouvons aussi l'associer



Montagny Les Guignottes

Montagny

avec des fromages à pâte dur
des Montagnes comme le
Comté le Beaufort.....

Garde : Vin à déguster et à
apprécier dès aujourd'hui
avec un potentiel de garde
entre 4 et 8 ans.

