

MONTAGNY 1ER CRU

TERROIR

La Côte Chalonnaise, en Saône et Loire, prolonge la Côte d'or au sud de la Côte de Beaune jusqu'au nord des monts du Mâconnais. Le Montagny, exclusivement blanc, est reconnu AOC depuis 1936. Comme en Côte de Nuits ou à Chassagne-Montrachet, le vin et la pierre marbrière trouvent ici un bon terrain d'entente. Exposées à l'est et au sud-est, les pentes des coteaux bajociens accueillent la vigne entre 250 et 400 mètres d'altitude.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main et déposés dans de petites caisses afin d'éviter le tassement des grappes. Pour nos vins blancs, les raisins sont acheminés entiers dans notre pressoir pneumatique. Un pressurage lent et doux permet d'extraire les jus dans les meilleures conditions. Ces jus sont ensuite placés en cuve de débouillage et refroidis à 8° pendant 24 heures, afin de les clarifier. Ils seront enfin directement placés en fûts de chêne pour la fermentation alcoolique afin de développer des arômes soyeux pour une durée de 12 mois avec une proportion de fûts neufs de 30 %.

ACCORDS METS/VINS

Ce Montagny 1er Cru sublime toutes les viandes blanches et excelle notamment sur un pavé de veau et sa sauce aux morilles.

COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

Racé et séduisant, il offre un bouquet délicat nuancé de noisette et fougère, et une bouche sur les fruits jaunes avec des notes minérales.

