

Montagny 1^{er} Cru Chazelle 2024



Production totale 3900 bouteilles

Etymologie : Chazelle est le diminutif de l'ancien français Case/Chese = maison. Comme ce lieu-dit est situé près de la départementale qui reprend le tracé de la voie romaine jusqu'à Cluny, on peut imaginer qu'il y avait en cet endroit des petites fermes ou habitats romains.

Age : 45 ans, une partie en sélection massale de 52 ans

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : parcelle située à mi-coteaux. Pente de 15%. Sol argilo-calcaire, limite marneux ; petits cailloux en surface. Bien drainé.

Elevage : 93% en fût, 7% en WineGlobe (cuve en verre). 15% de bois neuf sur la cuvée finale. Elevage pendant 12 mois puis après soutirage 6 mois en cuve inox pour préparation à la mise en bouteille

Mise en bouteille : Mars 2026

Notes de dégustation : nez fin et délicat sur les fleurs, petites notes de citron. Belle minéralité, léger mentholé frais. Élégance, longueur.

Accords mets/vin : filet de Saint-Pierre au beurre blanc, poireaux vinaigrettes avec concassé de noisettes, tajine de poulet citron, poulet basquaise.