

Montagny 1^{er} Le Cloux 2024



Production totale 3460 bouteilles

Etymologie : « Les Cloux » vient du vieux français « Le Clos », qui pouvait désigner dans un temps passé des jardins clos de murs.

Age : une partie âgée de 40 ans et un plus jeune de 8 ans.

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : parcelle située en haut de coteaux. Pente de 25%. Sol argilo-calcaire, à dominante claire dans la jeune partie. 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 sur des notes d'élevage, de cailloux, de citron. Léger gras en bouche, puissance et longueur. Très minéral, belle salinité

Accords mets/vin : poulet Gaston Gérard, lotte safranée, vols au vent, homard à l'armoricaine.