

# Montagny 1<sup>er</sup> Cru Chazelle



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

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 : 25% cuve ; 75% en fûts. 15% de bois neuf sur la cuvée finale

Notes de dégustation :

Floral (rose), papaye. En bouche on retrouve ces détails auxquels s'ajoutent des notes d'élevage très agréables. Belle structure, belle salinité.

Accords mets/vin : homard rôti, sole meunière, salade Thaï, foie gras poêlé et crémeux d'artichaud, suprême de volaille de Bresse, purée Robuchon