

Montagny 2024



Production totale 7900 bouteilles

Age moyen des vignes : 40 ans

Cette cuvée est issue de l'assemblage de mes différents climats de Montagny, après avoir élevé séparément chaque parcelle.

Elevage : 40% en cuve, le reste en fût ; 5% de fût neuf sur la cuvée finale. Elevage de 12 mois puis 6 mois de repos en cuve inox après soutirage.

Mise en bouteille : Mars 2026

Notes de dégustation : caillouteux, légèrement anisé, note de poire et petite pointe de citron. Bouche minérale complétée par de légères notes d'élevage et de sous-bois.

Accords mets/vin : ceviche de dorade, plateau de fruits de mer, noix de Saint-Jacques snackées.