

# Montagny



Age moyen des vignes : 35 ans

Le domaine possédant 2.40Ha de Montagny village avec 6 localisations, j'ai fait le choix pour cette d'élaborer cette cuvée à partir de deux parcelles :

-l'une située au plus haut de l'appellation Montagny, au lieu-dit « Rougeriaux », avec une exposition plein Nord. A cet endroit le sol est constitué majoritairement de marnes. Ce sont donc des terres lourdes, difficiles à travailler mais très propices au Chardonnay.

-l'autre située tout en bas de l'appellation, avec une exposition Nord-Est. Le sol est constitué de plus d'argiles mêlées à du cailloux calcaire ; il est plus souple et se travaille mieux. Les raisins ont une maturité plus avancée que dans les autres parcelles.

Elevage :

Les deux parcelles sont ramassées et élevées séparément ; l'assemblage se fait avant la mise en bouteille. Fermentation alcoolique en levures indigènes, pas de bâtonnages. Elevage avec 45% de cuve, le reste en fût ; 5% de fûts neuf sur la cuvée.

Notes de dégustation : Nez charmeur et délicat, floral avec des notes d'abricot frais. Bouche délicate et enrobée sur des petites notes d'élevage bien équilibrées avec une belle relance.

Accords mets/vin : tajine citron/poulet, sushis, bar en croûte de sel, saumon à l'oseille