

Montagny Reconnaissance 2024



Production totale 2110 bouteilles

Cette cuvée est née à la récolte 2022 ; elle est issue d'une parcelle au cœur du village, à côté de la maison de ma grand-mère, là où tout a commencé. C'est une cuvée en hommage au travail du passé et aux efforts consentis, qui me permettent d'être là aujourd'hui. A moi maintenant de prendre soin de ce patrimoine !

Age moyen des vignes : 44 ans

Elevage : 100% en foudre ; il s'agit d'un foudre alsacien que je suis allée chercher, qui a sa part d'histoire lui aussi. Une véritable rencontre ! 12 mois puis 6 mois de repos en cuve inox après soutirage

Mise en bouteille : Mars 2026

Notes de dégustation : nez sur l'ouverture, assez intense, épicé. Bouche droite avec de l'allonge.

Accords mets/vin : quenelles sauce Nantua, volaille truffée, salade de foies de volaille, tarte à l'artichaud et foie gras, fromages à pâte dure.