

Montagny 1^{er} Le Cloux 2023



Production totale 3100 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 une plus jeune de 7 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 100% en fûts avec 20% de bois neuf. Elevage pendant 12 mois puis 3 mois en cuve inox pour préparation à la mise en bouteille

Mise en bouteille : Novembre 2024

Notes de dégustation : nez droit et ciselé, accompagné de subtiles notes de torréfaction. Belle continuité de ces notes en bouche, amande fraîche, de la puissance !

Accords mets/vin : lieu jaune, poireau brûlés, herbes sauvages, tartine de beurre de homard, rouget en écailles de pomme de terre avec une sauce réduite orange/romarin.