

Montagny Reconnaissance



Production totale 2075 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 : 35 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, et dont le volume correspond à celui produit sur ma parcelle. Une véritable rencontre !

Notes de dégustation : Nez très subtil avec des détails citronnés et sur le minéral. Très belle longueur en bouche, beaucoup d'énergie. Très caillouteux

Accords mets/vin : quenelles, vol au vent, feuilleté de volaille, foies de volaille, ris de veau, huitres chaudes