

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX 2015



VIGNOBLE

Situé sur le territoire de Buxy, le terroir de Bonneveaux jouit d'une exposition ensoleillée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol: Argilo-calcaire, Marneux

Surface: 9,7 ha Altitude: 300-350 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés.

Collage: Oui

Filtration : Par filtre kieselgur

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 15% en cuve, 85 % en fûts (dont 15 % de

fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Plein et rond en bouche avec des notes minérales, épices et noisette. Un vin fringuant et aimable.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de petits légumes, et quelques fromages tels que les chèvres et le gruyère

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2017-2020

