

## MONTAGNY 1ER CRU 2023

Appellation que se partagent les villages de Buxy, Montagny les Buxy, Jully les Buxy et St Vallerin.



## MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

### **VIGNOBLE**

Situé à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, l'AOC Montagny ne produit que des Chardonnay. Vinification parcellaire puis assemblage des terroirs suivants: Bonneveaux, Garchères, Vignes Couland, Vigne sur Le Cloux, Champ Toizeau, Les Macles, Creux de Beaux Champs.

Méthode de viticulture : Raisonnée Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire, Marne Surface : 215 ha Altitude : 290-370m

Age moyen des vignes : 50 ans

#### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers Débourbage statique 24h Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse) 80% en fûts (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve

13% vol.

# **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Au nez, le vin révèle un caractère très floral et minéral, marqué par des notes élégantes et parfumées. En bouche, une trame légèrement réductrice, évoquant des nuances d'allumette, apporte une complexité subtile. La tension vive et précise structure l'ensemble, offrant une finale nette et rafraîchissante.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une terrine de brochet, un gratin d'écrevisses, des cuisses de grenouilles en persillade.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

