

MONTAGNY 1^{ER} CRU CREUX DE BEAUX CHAMPS 2024

L'appellation Creux de Beaux Champs est située au sud du village de Montagny les Buxy.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Une corniche de calcaire dur domine un versant de marnes et d'argiles avec des éboulis.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire, marneux

Sol : Marnes calcaires
Altitude : de 290 à 370m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
Raisins partiellement foulés
Débourbage statique

12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
20 % cuve - 80% fûts dont 15% fûts neufs

12.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez sur les fruits frais tels que la pêche et la poire, à la fois pur et expressif. La bouche séduit par une très belle densité et une justesse aromatique. L'ensemble est équilibré, vibrant et salivant, offrant une finale pleine d'énergie.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Epinards à la crème et oeufs pochés, omelette au fromage de chèvre.

Température de service : 10°C-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

