

Montagny 1^{er} Cru

« Les Platières »

Domaine
Berthenet
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

La parcelle est située sur un plateau à mi-coteau au sein de l'Appellation Montagny 1^{er} Cru.

TERROIR & EXPOSITION

Issue d'un terroir argileux, cette parcelle exposée Est se laisse border par son magnifique mur de pierres.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 1.80ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces vignes sont âgées d'environ 35 ans.

ELABORATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre puis sont pressés délicatement par les deux pressoirs pneumatiques du domaine. Le mout est placé en cuve débouillage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température. Ensuite, une partie est vinifiée et élevée en cuve inox thermo-régulée. La température est maîtrisée de manière optimale afin de conserver toute la fraîcheur et le fruit dans nos vins.

L'autre partie est mise en fûts de chêne après débouillage ou se déroule la fermentation alcoolique et malolactique.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Un nez concentré de fruits à chair blanche, une douce attaque avec une belle persistance en bouche, ce vin représente l'élégance et la subtilité des vins de Montagny.

ACCORDS

Cette cuvée accompagnera vos apéritifs, poulets de Bresse et autres viandes blanches.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13% vol



Chardonnay



12 mois



2/3 Cuve Inox
1/3 Fût de Chêne
de 3 à 5 ans



Idéal de 2 à 5 ans