

Montagny 1^{er} Cru

« Les Bonneveaux »

Domaine
Berthenet
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Bonneveaux est l'unique parcelle située à Buxy, ce qui marque la première différence.

TERROIR & EXPOSITION

Dotée d'un sol argilo-calcaire avec une terre majoritairement ferrugineuse, la parcelle bénéficie d'une exposition Est.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

La superficie de cette cuvée est de 1.40 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

ELABORATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Les raisins 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. Le jus est vinifié et élevé en demi-muid pendant 12 mois puis en cuve pendant 10 mois pour affiner les tanins. Cela donnera une cuvée plus harmonieuse parmi les meilleurs terroirs bourguignons.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Les Bonneveaux, un vin ample, fruité et délicatement boisé.

Son élevage en fût de chêne séduira votre nez avec des notes gourmandes de beurrées toastées.

ACCORDS

Ce vin est à son apogée lorsqu'il est accompagné de cuisses de grenouilles ou de filets de sole bonnefemme.

TEMPERATURE DE SERVICE

12 à 14°C



13% vol



Chardonnay



18 mois



Demi-muids
Cuve Inox



Idéal de 5 à 10 ans