

Montagny « Les Coères »

Domaine
Berthene
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Cette parcelle est située à Montagny-les-Buxy.

TERROIR & EXPOSITION

Provenant d'une parcelle située sur un terroir marno-calcaire, elle bénéficie d'une exposition sud, sud-ouest, soit un taux d'ensoleillement optimal.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 0.65 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 10 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. La totalité est vinifiée et élevée en fût de chêne. Il n'y a pas d'ajout de fût neuf.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Ce vin aiguëra vos sens avec ses arômes d'abricot sec et vanillé ainsi que son côté salin en fin de bouche. 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 fruits de mer et de crustacés.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13% vol



Chardonnay



11 mois



Fût de chêne de 2 à 4 ans



Idéal de 2 à 5 ans