

Montagny 1^{er} Cru

« Mont-Cuchot »

Domaine
Berthenet
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Mont-Cuchot est une parcelle située sur un coteau au sein de l'appellation Montagny 1^{er} Cru.

TERROIR & EXPOSITION

Exposée plein est pour un ensoleillement optimal, cette parcelle est issue d'un terroir argilo calcaire.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 0.75 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 40 ans.

ELABORATION

Chaque parcelle est récoltée 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. 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

Avec une partie de la récolte élevée en fûts de chêne, ce vin laisse s'exprimer le terroir avec des arômes subtils de fleurs et de fruits blancs tout en ayant une belle rondeur avec des notes discrètes de beurrées toastées.

ACCORDS

Cette cuvée accompagnera à merveille les poissons de rivière les plus nobles.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés



13,5% vol



Chardonnay



12 mois



70% cuve Inox
30% fût de chêne
de 1 à 3 ans



Idéal de 2 à 5 ans