

Montagny 1^{er} Cru

« Saint Morille »



Domaine
Berthenet
MONTAGNY

VIGNE

SITUATION

La parcelle est située dans le village de Montagny-les-Buxy.

TERROIR & EXPOSITION

Issu d'une parcelle plantée en 1985, elle est exposée au soleil levant et s'épanouit à merveille sur un sol calcaire.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Cette parcelle s'étend sur une surface de 1.20 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Les vignes sont âgées de 35 ans.

ELABORATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre puis 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 cuve inox thermo-régulée sur lies fines. La température est maîtrisée de manière optimale afin de conserver toute la fraîcheur et les fruits.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Cette cuvée représente à merveille l'appellation Montagny. Florale au nez, elle saura vous séduire en bouche avec ses notes d'agrumes, ses notes fruitées et sa délicate minéralité.

ACCORDS

Elle accompagnera à ravir vos poissons de mer ou de rivière. Laissez-vous tenter d'associer avec des fromages de chèvre.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13% vol



Chardonnay



100% cuve inox



Idéal de 2 à 5 ans