

Montagny 1^{er} Cru

« Vieilles Vignes »



Domaine
Berthene
MONTAGNY

VIGNE

SITUATION

Cette cuvée est élaborée à partir des plus vieilles parcelles de Montagny-les-Buxy.

TERROIR & EXPOSITION

Provenant de trois terroirs différents, elles bénéficient d'expositions différentes.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 1.85 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Les vignes sont âgées d'environ 50 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 débordage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température. Une partie est vinifiée et élevée en fût de chêne et l'autre partie en demi-muid. Durant l'élevage, un batonnage est pratiqué.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Cette cuvée s'affiche dans une robe dorée et dévoile un nez flatteur et élégant de citron vert, de pamplemousse, de jasmin ainsi que des notes d'amandes grillées. En bouche, il représente la générosité et la vivacité avec une fin de bouché citronnée.

ACCORDS

Cette cuvée se déguste à merveille avec du foie gras, des crustacés, de la volaille ou encore avec des fromages de chèvre.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13% vol



Chardonnay



12 mois



30% fût de 3 à 5 ans
30% fûts neufs
40% demi-muid 450L



5 à 7 ans