

# Montagny 1<sup>er</sup> Cru

## « Les Perrières »

Domaine  
*Berthenet*  
MONTAGNY



### VIGNE

#### SITUATION

Les différentes parcelles de cette cuvée sont situées à Montagny-les-Buxy.

#### TERROIR & EXPOSITION

Exposées Sud-est, ces parcelles s'épanouissent à merveille sur un sol argilo-calcaire.

#### SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Elles s'étendent sur une surface de 0.55 ha.

#### AGE MOYEN DES VIGNES

Les parcelles sont âgées d'environ 35 ans.

### ELABORATION

Les parcelles sont récoltées 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. La totalité est vinifiée et élevée en fût de chêne. Durant l'élevage, un batonnage est pratiqué.

### DEGUSTATION & SERVICE

#### DEGUSTATION

Eclatant dans sa robe jaune d'or, il nous offre des arômes d'acacia, de poire et d'épices. Ce vin subtil est marqué par des arômes boisés issu d'un élevage en fût de chêne et d'une minéralité exprimant le terroir. L'attaque fraîche et croquante est suivie d'une bouche ample et équilibrée. Sa finale énergique lui confère de la puissance et une grande persistance.

#### ACCORD

Il n'attend plus qu'un homard breton pour vous régaler !

#### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13% vol



Chardonnay



12 mois



100% fût de  
chêne  
de 1 à 5 ans



Idéal de 2 à 5 ans