

Montagny « Les Macles »

Domaine
Berthene
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Macles est une parcelle située en haut de coteau au sein de l'appellation Montagny.

TERROIR & EXPOSITION

Exposée sud-est avec une forte pente de plus de 40 % pour un ensoleillement optimal, cette parcelle s'élève à 420 mètres d'altitude et est issue d'un terroir argilo-calcaire très caillouteux.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

La parcelle de cette cuvée s'étend sur une surface de 2.5 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Les vignes sont âgées d'une trentaine d'année.

ELABORATION

Les raisins sont récoltés à maturités optimales afin d'avoir le meilleur équilibre puis sont pressés délicatement au domaine. Le moût est placé en cuve débouillage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température. Ensuite, une partie est vinifiée et élevée sur lies fines en cuve inox, pour préserver toute la fraîcheur et le fruit de nos vins. L'autre partie est fermentée et élevée en demi-muids.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Ce vin révèle des arômes d'agrumes et de citron, frais et gourmand, il accompagnera parfaitement vos moments de convivialités.

ACCORDS

Il égallera vos repas, et saura raviver les arômes de vos plats de Crustacés, ainsi que la cuisines asiatiques

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés



13% vol



Chardonnay



11 mois



3/4 en cuve inox



Idéal de 2 à 5 ans

1/4 en demi-muids