



Montagny 1^{er} Cru

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte Châlonnaise .

Appellation : AOP Montagny 1er CRU

Millésime : 2022

Cépage(s) : Chardonnay 100% .

PRESENTATION :

À l'extrême sud de la Côte chalonnaise, les vignes de Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin sont exposées à l'est et au sud-est sur des coteaux dont l'altitude varie entre 250 et 400 m.

"Premier Cru" signifie que le vin est issu des meilleurs terroirs de l'appellation.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles et tri de la vendange. Contrôle des températures des moûts en cuve thermo régulé .

Après la fermentation les vins sont descendus en cave où l'élevage est suivi avec délicatesse.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Belle robe jaune dorée .

Nez : Ce Montagny 1er cru nous offre un nez très floral avec des senteurs d'acacia et de fruits frais (citron, pamplemousse, bonbon anglais).

Bouche : En bouche, le vin est vif, avec une belle touche grasse et en même temps très tendue. L'acidité et le gras se fondent bien pour ne laisser apparaître que cette fraîcheur. La finale avec de belles notes grillées qui font saliver et aiguissent nos sens.

Suggestions gourmandes :

Il sera apprécié avec des huîtres, une blanquette de veau ou encore une paëlla à base de poissons ou surprise avec un foie gras.

Coup de cœur : les amateurs le dégusteront tout simplement à l'apéritif où son équilibre sera particulièrement apprécié .



PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be

Belgium