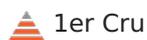




Domaine de Montorge

Classification :



Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
6 à 8 ans

Montagny 1er Cru "Cuvée des 4 clochers" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, se situent sur les 4 villages composant l'appellation Montagny, Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin.

Cette cuvée est donc issue de plusieurs climats de Montagny 1^{er} Cru dont 4 ha du climat « Les Las », on y retrouve également les Chaniots et les Coères.

Vinification

Les vignes étant pour la plupart à proximité du domaine, le raisin est rapidement rentré en cave ce qui permet d'éviter les oxydations précoces.

Après pressurage en pressoir pneumatique (favorisant la douceur d'extraction), aucun ajout de sulfites dans les moûts afin de préserver tous les arômes et permettre une meilleure conservation des vins. La fermentation a lieu en cuve Inox thermoregulée, la malo-lactique est faite à 100%. L'élevage en cuve de 14 à 18 mois permet de préserver un maximum de fraîcheur de fruit et de finesse.

Yann Flandre conserve les lies dans les années favorables.

Notes de dégustation :

Nez ouvert, bouche en harmonie avec les arômes du nez, pêches, fleurs blanches. Attaque franche, bonne longueur tout en gourmandise. Robe or clair brillant.

Pour profiter au maximum de sa fraîcheur, à boire dans les deux à trois ans. De par sa structure, peut vieillir 4 à 5 ans.

Mets d'accompagnements

Compagnon idéal de l'apéritif et des fruits de mer, il s'accordera également avec un poisson grillé.

