Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de Montorge

Classification :

1er Cru

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service : 12°C

Durée de conservation : 6 à 10 ans

Montagny 1er Cru "Les Chaniots" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, se situent sur le Climat des « Les Chaniots », qui signifierait les cailloux. En effet, ce climat argilo calcaire est composé de terres brunes et de silex.

Les Chaniots situés en pied de colline au sud-est du domaine et sont proches de Jully les Buxy (1 ha de production)

Vinification

Après un 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 thermorégulée, la malolactique est faite à 100%. L'élevage en cuve de 14 à 18 mois permet un maximum de fraîcheur de fruit et de finesse.

Yann Flandre conserve les lies dans les années favorables.

Notes de dégustation :

Le nez présente de belles notes minérales. Les « Chaniots » produisent de par la nature des sols les vins les plus « tendus » du domaine.

La bouche est en harmonie avec les arômes du nez; on y retrouve les notes minérales, agrumes. 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 6 à 10 ans.

Mets d'accompagnements

Compagnon idéal des plats « provenant de la mer ».

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com