



Domaine de Montorge

Classification :



Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
6 à 10 ans

Montagny 1er Cru "Les Coères" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, se situent sur le Climat des "Coères" ; ce qui signifierait les noisetiers. La terre y est brune, composée de marnes profondes et d'argile.

Les "Coères", d'une surface de 2,5 ha, se situent sur une colline à l'Est du domaine et sont proches de Jully-lès-Buxy (Climat au Nord des Chaniots).

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 à 50% en cuve Inox thermorégulée et 50% en fûts de chêne, 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 fruitées. Les "Coères" produisent, de par la nature des sols, les vins les plus ronds du domaine.

La bouche est en harmonie avec les arômes du nez ; on y retrouve les notes fruitées, quelques pointes d'agrumes. La bouche est ronde, elle présente une bonne longueur tout en gourmandise. Robe or clair brillant.

Il est conseillé de le boire dans les 2 à 3 ans, mais il s'appréciera sur 6 à 8 ans.

Mets d'accompagnements

De par sa rondeur on l'envisagera sur la charcuterie ou les plats de viande blanche. Et pourquoi pas le thon ou l'espadon.

