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 : jusqu'à 10 ans

Montagny 1er Cru "Montorge" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, se situent sur le Climat « Montorge ». Les sols rougeâtres sont argilo-calcaires.

"Montorge" se situe au pied du domaine à flanc de colline et est exposé plein sud (1,30 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 fût de chêne français de 500l, la malolactique est faite à 100%. L'élevage dure de 14 à 18 mois selon la richesse et la qualité globale du millésime.

Yann Flandre y conserve les lies dans les années favorables.

Notes de dégustation :

"Montorge" est le vin le plus complexe du domaine.

Le nez présente de belles notes fruitées, d'agrumes ou encore de notes vanillées, non sans une certaine minéralité. La bouche est en harmonie avec les arômes du nez, on y retrouve les notes fruitées, quelques pointes d'agrumes. Elle est gourmande, elle présente une belle puissance une certaine « sucrosité ». La longueur en bouche ravira les amateurs de grands Bourgognes blancs.

Il est possible de le boire sur sa jeunesse mais également après 10 ans ou plus de vieillissement en cave.

Mets d'accompagnements

De par sa complexité, on l'envisagera sur les crustacés, les viandes blanches en sauce. Yann Flandre aime le conseiller sur un dessert aux fruits blancs ou jaunes.

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