



FICHE TECHNIQUE MONTAGNY 1er Cru 2022

Issu d'achat de raisin/moût
Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2029+

Note de dégustation :

Le nez a du caractère notamment sur la verveine, pur fruit blanc en bouche, avec une touche saline bien que le fruit soit mûr, et une note fraîche d'abricot

90/100 par Jasper Morris, Master of Wine

