

FICHE TECHNIQUE MONTAGNY 1er Cru 2023

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 futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

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

Potentiel de garde : 2030+

Note de dégustation :

Nez précis autour de la pêche blanche, de la craie, et des agrumes confits ou écorce d'orange.

En bouche, la matière est à la fois vive et très onctueuse. Belle finale saline enveloppée d'une légère amertume.

