

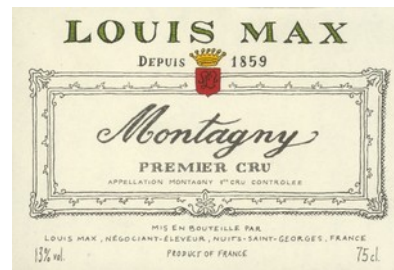


Montagny 1er cru

Montagny

C'est le vignoble le plus méridional de la Côte Chalonnaise, à la lisière du Mâconnais.

Dexposition est/sud-est, ses pentes rapides montent jusqu'à 400 mètres sur des sols issus de marnes ou de calcaires marneux.□



Cépage

100 chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	Robe or pâle, limpide et brillante.
Nez	Au nez, on ressent des notes de fleurs et de fruits frais d 39, une belle intensité, mêlées à des notes de miel.
Bouche	D 39, une belle vivacité, elle développe de jolis arômes de fruits frais. Un Premier Cru d 39, une belle longueur.
Garde	Sa durée de conservation peut varier de 3 à 8 ans dans de bonnes conditions
Température de service	La température idéale de service est comprise entre 12 et 14°C.

Accord Mets/Vins

Il accompagnera crustacés, huîtres, poissons grillés, frits ou en sauce.