

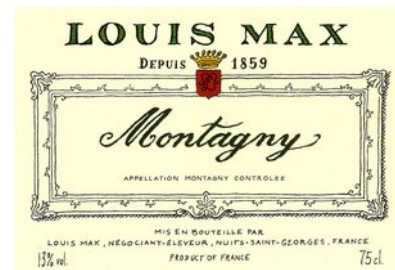


Montagny

Montagny

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

D'exposition 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	De couleur or blanc avec des reflets verts, elle est limpide et brillante.
Nez	Au nez, des notes fraîches de citron et minérales.
Bouche	En bouche, frais, gras et rond, une belle longueur. Souvre très bien, très typé porte du Mâconnais.
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

Accompagnera crustacés, huîtres, poissons grillés, frits ou en sauce.