



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY
Camille



*VENDANGES
MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 50 ares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 5 ans

HISTOIRE :

Ce vin est issu de deux parcelles de jeunes vignes plantées en 2010. Lors de la première récolte, en 2013, j'ai été immédiatement conquise par son intensité aromatique et sa fraîcheur, ce qui est d'ordinaire difficile à obtenir sur de très jeunes vignes. J'ai donc décidé de vinifier ce vin à part entière et d'en faire une cuvée spéciale sous le nom de « Camille », ma fille aînée.

VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font dans des cuves thermo régulées afin d'obtenir un vin vif et fruité. Le vin reste sur lies fines pendant 8 mois.

**NOTES DE
DEGUSTATION :**

Le nez évoque des notes intenses de fleurs blanches avec une note minérale et beurrée. En bouche bonne attaque, rondeur, profil gourmand sur le fruit blanc, pêche blanche, un bel équilibre. C'est un vin « croquant ».

SERVICE : 12 à 14°

**POTENTIEL DE
GARDE :** 3 à 4 ans

**SUGGESTION
D'ACCOMPAGNEMENT :**

Toasts de chèvre chauds,
Charcuteries.



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LE MONTAGNY
AU FÉMININ

BP13 - Route de montorge
71390 Montagny-les-Buxy



TÉL. 06 80 22 73 61
domaine@feuilleat-juillot.com

WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM