

## MONTAGNY LES CRÊTS



### *VENDANGES MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 1 hectare

ALTITUDE : 350 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 28 ans

### HISTOIRE :

Le Montagny les Crêts est une parcelle située sur les hauteurs du village et composée de vignes âgées d'une trentaine d'années, sur un sol argilo-calcaire.

### VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font en cuves thermo régulées. Le vin reste sur lies fines 8 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Nez minéral sur des notes de craie, de coquille d'huîtres, d'agrumes. Bouche à l'attaque ronde sur des notes florales. La finale est fraîche sur la minéralité.

SERVICE : 12 à 14°

POTENTIEL DE  
GARDE : 3 à 4 ans

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Crustacés, Tartare de thon.