

— D O M A I N E —



FEUILLAT-JUILLOT

## MONTAGNY 1<sup>er</sup> CRU LES GRAPPES D'OR



### *VENDANGES MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 6 hectares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : de 30  
à 40 ans

### HISTOIRE :

La cuvée « Les Grappes d'Or » est issue de 6 parcelles de vieilles vignes classées en 1<sup>er</sup> cru. Elle a été créée en 2004 lorsque j'ai racheté le Domaine avec l'aide d'un groupement foncier agricole portant le nom des « Grappes d'Or ».

### VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font à 70 % en cuves thermo régulées et à 30%

en fûts de chêne français (provenance Allier et Vosges). Le vin reste sur lies fines de 8 à 10 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe jaune pâle brillante. Nez assez discret mêlant des notes minérales à des notes de fruits secs. A l'aération, perception d'épices douces et de vanille. Belle rondeur en attaque sur des notes de pamplemousse et de fruits jaunes. L'attaque est souple, vin bien équilibré avec une finale fraîche et tonique. Finale sur le zeste.

SERVICE : 12 à 14°

POTENTIEL DE  
GARDE : 5 ans et plus

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Soles grillées, Filet de bar au beurre blanc.

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