



— D O M A I N E —  
FEUILLAT-JUILLOT



## MONTAGNY 1<sup>er</sup> CRU LES MONTCUCHOTS



### *VENDANGES MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 50 ares

ALTITUDE : 280 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 75 ans

### HISTOIRE :

La parcelle des "Montcuchots" est située plein sud et est composée de vieilles vignes de 75 ans. Le sol est riche et donne des vins avec une belle rondeur, très gourmands.

### VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent en fûts de chêne. Le vin reste sur lies fines 8 mois. Filtration légère avant mise en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Nez expressif, riche et intense sur le fruit blanc. Excellente rondeur en bouche, beaucoup de gras, de volume, avec une finale boisée et une belle fraîcheur. Un style classique.

SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE  
GARDE : 5 ans et plus

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Escalopes de veau à la crème, Gougères.



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