



— D O M A I N E —  
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY 1<sup>er</sup> CRU  
V I C T O R



*VENDANGES  
MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 20 ares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 100 ans

**HISTOIRE :**

Ce vin porte le nom de mon deuxième fils, Victor, rugbyman et bon vivant. Il est issu de seulement quelques pieds de vignes centenaires, situés sur le terroir des Coères. Après l'avoir vinifié seul, j'ai été séduit par la complexité aromatique et la richesse de ce vin destiné à la garde. Véritable petit bijou c'est une cuvée confidentielle de seulement quelques bouteilles et uniquement disponible au domaine.

**VINIFICATION :**

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font en fûts de chêne français (demi-muids provenant de l'Allier et des Vosges). Un batonnage régulier est effectué. Le vin reste sur lies fines de 10 à 12 mois.

**NOTES DE  
DEGUSTATION :**

Vin puissant, riche, d'une grande complexité aromatique avec en finale, une belle minéralité.

**SERVICE :** 12 à 14°

**POTENTIEL DE  
GARDE :** de 6 à 10 ans

**SUGGESTION  
D'ACCOMPAGNEMENT :**

Filet mignon de veau aux morilles, Vieux comtés.



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