



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY 1^{er} 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^{er} 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°C

POTENTIEL DE
GARDE : 5 ans et plus

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Soles grillées, Filet de bar au beurre blanc.



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LE MONTAGNY
AU FÉMININ

11, route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy

✉ domaine@feuilleat-juillot.com ☎ +33 (0)385 920 371 📠 +33 (0)680 227 361

WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM