



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY 1^{er} CRU LES COÈRES



VENDANGES MANUELLES

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 4 hectares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Marnes calcaires

AGE DES VIGNES :
60 ans et plus

HISTOIRE :
Composé de vieilles vignes âgées de plus de 60 ans en moyenne, le terroir des Coères est considéré comme étant le plus qualitatif de l'appellation. Ce superbe premier cru est situé sur les communes de Montagny, Jully et Saint-Vallerin. Il est majoritairement tourné à l'Est, en forme de replat ce qui donne des vins riches et concentrés. Il possède également une aile Nord qui amène une belle tension aux vins.

VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font en fûts de chêne (demi-muids et fûts traditionnels bourguignons en provenance de l'Allier et des Vosges). Un bâtonnage régulier est effectué. Le vin reste sur lies fines 8 à 10 mois. Filtration légère avant mise en bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe jaune légèrement or. Au nez, belle ouverture aromatique avec des arômes riches de fruits blancs et de vanille mêlés à des notes de guimauve et de pâtisserie. En bouche, vin riche et assez droit, finale généreuse.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 6 ans et plus

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Gambas au beurre blanc, Homard grillé, Noix de Saint-Jacques.



— 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