



— D O M A I N E —



FEUILLAT-JUILLOT

MONTAGNY 1^{er} CRU L'ORIGINEL



VENDANGES MANUELLES

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 25 ares

ALTITUDE : 280 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 70 ans

HISTOIRE :

Depuis 2016, Françoise, Philippe et Camille, n'ont de cesse de retrouver l'expression originelle du Chardonnay, cépage roi de l'appellation Montagny 1^{er} Cru. Issue de deux années d'expérimentation d'élevage dans une jarre en terre cuite, le Domaine vous présente sa nouvelle cuvée exceptionnelle, « L'Originel ».

*QUANTITÉ LIMITÉE
DE SEULEMENT
600 BOUTEILLES !*

VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font intégralement dans une jarre en terre cuite italienne de 450 litres. Le vin est élevé sur lies fines pendant 10 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Ce vin authentique présente un nez aromatique, marqué par des arômes de fruits frais comme la pêche blanche, le noyau d'abricot et des notes délicates de fleurs blanches. La bouche est ronde, ample et d'une pureté incomparable avec de jolies notes d'amandes fraîches en final.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 3 à 4 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de crête avec sa noisette de caviar. Brochettes de gambas safranées



— 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