



— D O M A I N E —



FEUILLAT-JUILLOT

MONTAGNY 1^{er} 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°C

POTENTIEL DE
GARDE : de 6 à 10 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Filet mignon de veau aux morilles, Vieux comtés.



— 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