



— D O M A I N E —  
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY  
*Camille*



*VENDANGES  
MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 1 hectare

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 10 ans

**HISTOIRE :**

Cette cuvée est issue d'un assemblage de deux parcelles de vignes plantées en 2009.

Lors de la première récolte en 2013, nous avons été séduits par l'intensité aromatique et la fraîcheur de vin.

Délicate et parfumée, cette cuvée a été créée en l'honneur de CAMILLE, la fille aînée de Françoise.

**VINIFICATION :**

Pressurage en grappes entières. Vinification intégrale en cuves inox thermo-régulées afin d'obtenir un vin frais et fruité. Élevage sur lies fines pendant 8 mois.

**NOTES DE  
DEGUSTATION :**

Le nez évoque des notes intenses de fleurs blanches avec une note minérale et beurrée. En bouche bonne attaque, rondeur, profil gourmand sur le fruit blanc, pêche blanche, un bel équilibre. C'est un vin « croquant ».

**SERVICE :** 12 à 14°C

**POTENTIEL DE  
GARDE :** 2 à 3 ans

**SUGGESTION  
D'ACCOMPAGNEMENT :**

Charcuteries, toast de chèvre chaud, crustacés, gougères.



— 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](mailto:domaine@feuilleat-juillot.com) ☎ +33 6 72 74 96 08 📠 +33 6 80 22 73 61