



— 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 :
45- 50 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 Françoise a racheté le domaine avec l'aide d'un groupement foncier agricole portant le nom des « Grappes d'Or ».

VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières. Vinification 40% en cuves inox thermo-régulées et 60% en fûts de chêne français

de 500 litres. Élevage sur lies fines pendant 10 mois. Assemblage de la cuvée avant la mise en bouteille.

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 :

Noix de Saint Jacques à la vanille, dorade au beurre blanc, viandes blanches grillées.



— 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 6 72 74 96 08 📠 +33 6 80 22 73 61

WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM