



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY LES CRÊTS



VENDANGES MANUELLES

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 1 hectare

ALTITUDE : 400 mètres

EXPOSITION : Nord-Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 35 ans

HISTOIRE :

Notre Montagny les Crêts est une parcelle d'un hectare que nous exploitons en monopole et située sur la crête du village.

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 :

Nez minéral sur des notes de craie, de coquille d'huîtres, d'agrumes. Bouche à l'attaque ronde sur des notes florales. La finale est fraîche sur la minéralité.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 3 à 4 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Huîtres, plateau de crustacés, tartare de thon, toast au saumon.



— 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