



— D O M A I N E —  
FEUILLAT-JUILLOT



## MONTAGNY 1<sup>er</sup> CRU LOUIS



### *VENDANGES MANUELLES*

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 20 ares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Sud/Sud-  
Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 90  
ans

### HISTOIRE :

Cette cuvée est issue de vieilles vignes de 90 an situées sur un coteau exposé Sud/Sud-Est. Un vin doté d'une grande amplitude aromatique avec une finale toute en élégance, qui porte à merveille le nom du plus jeune fils de Françoise : LOUIS.

### VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières. Vinification intégrale en fûts de chêne français neufs de 500 litres. Élevage sur lies fines pendant 12 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Nez élégant sur des notes minérales, de poire fraîche et de pâte d'amande. Bouche toute en finesse et en gourmandise avec de subtiles notes beurrées en finale.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE  
GARDE : 5 ans et plus.

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Risotto aux langoustines,  
gambas sauce vanille,  
blanquette de veau.



— 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

[WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM](http://WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM)