



— D O M A I N E —



FEUILLAT-JUILLOT

MONTAGNY 1^{er} CRU LES VIGNES DE FRANÇOISE

VENDANGES MANUELLES

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 2,70 hectares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 15 à
20 ans

HISTOIRE :

Cette cuvée est issue d'un assemblage de 4 parcelles de jeunes vignes classées de premiers crus, exposées plein Est. A l'époque, ces parcelles étaient plantées en Aligoté, en Pinot noir et en Gamay et n'étaient donc pas classées en Montagny 1^{er} cru. A sa reprise du domaine en 2004, Françoise a arraché puis replanté ces parcelles en chardonnay pour pouvoir les valoriser en Montagny 1^{er} cru.

VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières. Fermentation alcoolique et malolactique 60% en fûts de chêne français de 500 litres et 40% en cuve inox. Élevage sur lies fines pendant 10 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Nez délicat aux parfums de fruits blancs et de notes beurrées. La bouche présente une matière souple et généreuse ainsi qu'une agréable fraîcheur en finale.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 4 à 5 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

À déguster sur une terrine de saumon, un filet de dorade en papillote, des brochettes de poulet au citron.



— 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@feuillat-juillot.com ☎ +33 (0)385 920 371 📠 +33 (0)680 227 361

WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM