



MONTAGNY L'AUDACIEUSE

VINIFIÉE 100% EN JARRE EN TERRE CUITE



VENDANGES MANUELLES

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 1 hectare

ALTITUDE : 400 mètres

EXPOSITION : Nord-Est

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 35 ans

HISTOIRE :

La cuvée l'Audacieuse est le résultat d'un joli mariage entre la typicité du terroir dont elle est issue et la méthode de vinification 100% en jarre en terre cuite, ayant pour résultat un Montagny très gourmand. En effet, on obtient un beau fruité aux notes exotiques et une rondeur exceptionnelle, sur un vin traditionnellement plus minéral.

VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font intégralement dans une jarre en terre cuite italienne de 450 litres. Le vin est élevé sur lies fines pendant 10 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Le nez est ouvert sur des notes de fruits exotiques. La bouche est ample, très fruité, pure et gourmande avec une légère finale citronnée qui apporte de la fraîcheur.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 2 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Poulet aux noix de cajou, poisson au curry et au lait de coco, porc au caramel, un dessert aux fruits

*QUANTITÉ LIMITÉE DE
SEULEMENT 600 BOUTEILLES !*

