



MONTAGNY 1^{er} CRU NATUR'ELLES



VENDANGES MANUELLES

de conduire une exploitation durable et vertueuse, pour les générations présentes et futures.

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 32 ares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Plein Sud

SOL : Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES : 50 ans

HISTOIRE :

Issue de notre parcelle de Montagny 1^{er} cru les Burnins, exposée plein sud, notre cuvée Natur'Elles met en lumière notre duo mère-fille et notre passion commune pour la nature et son respect. De la vigne à la bouteille, cette cuvée a été minutieusement confectionnée selon les principes de l'agriculture biologique. En 2021, nous avons officiellement lancé notre conversion BIO sur l'ensemble du vignoble. Une démarche qui s'inscrit dans nos valeurs et dans notre volonté

VINIFICATION :

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font intégralement en fûts de chêne français neufs. Le vin est élevé sur lies fines pendant 1 an.

NOTES DE DEGUSTATION :

Le nez est complexe et s'ouvre sur des notes de pâte d'amande, de vanille et de brioche. Souple et gourmand en bouche avec de belles notes pâtisseries et une finale acidulée.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 3 à 4 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Filet de bar au beurre blanc, tajine de poulet aux abricots, comté affiné.