



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC, ÉLÉGANT ET MINÉRAL

Montagny 1^{er} Cru

LA DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée, lumineuse, avec des reflets verts.

Nez : Arômes de fleurs blanches et de fruits mûrs avec des notes de noisettes et d'amandes grillées.

Bouche : Gourmande, juteuse, la bouche est riche avec une belle finale minérale.

LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : sushis, makis, crustacés, poissons, viandes blanches, légumes, fromages de caractère.

Chez nous, en famille, nous le servons avec des filets de daurade farcis aux cèpes.

Température de service : 13 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Pressurage direct à basse pression pour préserver la qualité des jus.

Élevage : En cuves inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique et en fûts pour apporter structure et complexité.

LE TERROIR

Les 200 hectares de Montagny 1^{er} Cru se situent à la pointe sud de la Côte Chalonnaise. Les sols calcaires dominent particulièrement sur la partie supérieure des plateaux, et offrent des conditions idéales au Chardonnay. Les parcelles de Premier Cru, exposées à l'est, s'étendent à l'ouest et au sud du village de Buxy. Cette belle exposition au soleil est d'autant plus importante que le climat de Montagny est plus frais que celui de la Côte de Beaune, située plus au nord mais qui est plus abritée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans le prolongement de la Côte de Beaune, Montagny est au centre d'un amphithéâtre de vignes ouvert à l'est. Cette appellation est la plus méridionale de la Côte Chalonnaise. Elle s'étend sur 49 climats classés en Premier Cru et est produite par 4 villages : Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin. Ici, comme en Côte de Nuits ou à Chassagne-Montrachet, le vin et la pierre marbrière trouvent un bon terrain d'entente. Issu du seul cépage Chardonnay, les moines de Cluny le préféreraient à tout autre.



vincod.com/LVQ76F

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Grands vins de Bourgogne

laburgondie.com