



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC AROMATIQUE ET DÉLICAT

Montagny

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe limpide, dorée avec des reflets verts.

Nez : Notes de fleurs blanches (chèvrefeuille, aubépine, acacia), de fruits blancs (poire, pêche) et de noisette.

Bouche : Structurée, la bouche est élégante avec une belle minéralité.

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 escargots de Bourgogne au Montagny.

Température de service : 13 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

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

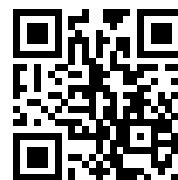
Élevage : En cuves inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique et en fûts pour apporter structure et complexité.

LE TERROIR

Situés à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, les 301 hectares du vignoble de Montagny s'étendent sur les collines entourant le village de Buxy. Les sols sont principalement calcaires, en particulier dans la partie supérieure des coteaux, tandis qu'ils sont plutôt graveleux ou argileux plus bas dans la pente. Bien que plus au sud, le climat est souvent plus frais que celui de la Côte de Beaune, 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 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/7G77SF

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