



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC, INTENSE ET MINÉRAL

Montagny 1^{er} Cru Les Coères

LA DÉGUSTATION

Cœil : Robe lumineuse et cristalline.

Nez : Arômes de fruits et de fleurs avec des notes de coing confit et d'amande.

Bouche : Franche, riche, la bouche est structurée 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 un plateau de fromages régionaux : Époisses, Chaource ou Soumaintrain.

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.

LE TERROIR

Les 200 hectares de Montagny 1^{er} Cru se situent à la pointe sud de la Côte Chalonnaise. D'une superficie de 34 hectares, "Les Coères" est le plus grand des climats de l'appellation Montagny classés en Premier Cru. Les vignes sont situées sur un plateau ainsi qu'en coteaux exposés au sud-est et au nord. Les sols sont peu caillouteux et peu profonds, principalement recouvert d'argile, de marnes bleues et de calcaires à Gryphées (petits mollusques fossiles).

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/S7L9VF

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