MONTAGNY 1 ER CRU LES 4 CLOCHERS DOM de MONTORGE 2022 75 CL

Le nez est ouvert, sur des arômes du nez, pêches, fleurs blanches.L'attaque est franche avec une bonne longueur tout en gourmandise. Pour profiter au

Référence : 435024

Prix : 24.60 €

Descriptif :

MONTAGNY 1 ER CRU LES 4 CLOCHERS DOM de MONTORGE 2022 75 CL

C’est en 2014 que Yann (Le second fils de Jean Joseph) vient perpétuer un savoir-faire familial qui dure depuis 40 ans en y rajoutant un climat d’exception : Le Montorge, un monopole. Yann Flandre exploite les 12 ha en préservant l’enherbement des vignes. Un choix bénéfique en matière d’érosion, d’aération et de vie des sols. Les vignes du domaine sont plantées à 8000 pieds/ha, donc 20 % moins dense que sur le reste de la Bourgogne. Elles sont également palissées plus haut. Une pratique culturale assumée par Yann Flandre. « Le travail y est facilité et les vignes sont mieux aérées (Le domaine étant sur un promontoire venteux) donc moins sensibles aux maladies »Cette cuvée est issue de plusieurs climats de Montagny 1 cru dont 4 ha du climat « Les Las »

notes de dégustation:

Sa robe est claire et brillante.Le nez est ouvert, sur des arômes du nez, pêches, fleurs blanches.L'attaque est franche avec une bonne longueur tout en gourmandise. Pour profiter au maximum de sa fraîcheur, à boire dans les deux à trois ans. De par sa structure, peut vieillir 4 à 5 ans.

cépage: 100 % chardonnay,après pressurage en pressoir pneumatique (Favorisant la douceur d’extraction), fermentation en cuve Inox thermorégulée, la malo-lactique est faite à 100%. L’élevage en cuve 10 à 12 jours pour préserver un maximum de fraîcheur de fruit et de finesse.

accords : l’apéritif et des fruits de mer, il s’accordera également avec un poisson grillé, noix de saint jacques au whiksy, fricassé de cuisse de grenouille, andouille,moules au curry,tajine de saumon,fondue au comté,feuilleté de riz de veau

T°S: 8 - 10°C

G: 2028

Lien vers la fiche du produit