

Montagny 1^{er} Cru « Symphonie » - 2018

Domaine
Berthene
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Les différentes parcelles de cette cuvée sont situées à Montagny-les-Buxy.

TERROIR & EXPOSITION

Elles s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires, exposées au soleil levant.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

La superficie est de 0.50 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles ont été plantées en 2004.

ELABORATION

Chaque parcelle est récoltée à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Les raisins sont pressés délicatement par les deux pressoirs pneumatiques du domaine. Le mout est placé en cuve débouillage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température.

La totalité est vinifiée et élevée en fût de chêne. Durant l'élevage, un batonnage est pratiqué.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

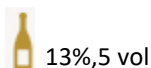
Ce vin révèle des arômes subtils de fruits de la passion, mangue, ananas confits et abricots secs associés à des notes d'amandes grillées.

ACCORDS

En accord parfait avec ce grand vin de Montagny, vous pourrez vous régaler avec des saint jacques grillées, un filet de sandre braisé ou encore un poulet de Bresse sauce à la crème avec des morilles. Après quelques années de vieillissement vous pourrez l'apprécier avec les meilleurs foies gras de nos régions.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13%,5 vol



Chardonnay



12 mois



Fût de chêne neuf



Idéal de 5 à 7 ans