

Montagny 1er cru blanc "La Grande Pièce"

Montagny 1er cru "La Grande Pièce" Château de Davenay

INFORMATION

Appellation : Montagny 1er cru "La Grande Pièce"

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Raisins récoltés à la main en caisses, triés sur table de tri si besoin et convoyés directement dans le pressoir pneumatique. Pressurage des raisins entiers pendant 2h30. Le jus écoulé en cuve inox effectue son débouillage à 12 degrés pendant une nuit. Ensuite le moût est directement entonné en fûts pour réaliser sa fermentation alcoolique (vinification traditionnelle bourguignonne en fût et cuve inox).

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 4 hectares

Type de sol : argilo-calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée, limpide, brillante.

Nez : Trame fine et fraîche

Bouche : Ce millésime présente des vins équilibrés, légers

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12 °C

Accords mets et vins : Apéritifs, mais également les huîtres, poissons, ou encore les volailles en sauce blanche et fromage de chèvre frais.

Garde :