

# Montagny 1er Cru Le Cornevent MONOPOLE

## Montagny 1er Cru

### INFORMATION

---

**Appellation :** Bourgogne

**Cépage :** 100 % Chardonnay

**Alcool :** 13%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 30 % en cuve inox et 70 % en fûts de Chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** A la pointe Sud de la Côte Chalonnaise

**Surface :** 3.30 ha

**Type de sol :**

**Climat :** Le Cornevent MONOPOLE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** C'est un vin racé et séduisant, "vêtu" d'une belle robe dorée teintée de vert.

**Nez :** Offre un bouquet nuancé de noisettes et gougères

**Bouche :** Goût très sec aux notes minérales et une très belle longueur. Epicé par son terroir et grande fraîcheur rendue par ses arômes.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10-12°C

**Accords mets et vins :** Ce Montagny 1er Cru Le Cornevent MONOPOLE se marie parfaitement avec du veau cuisiné en sauce, des Saint Jacques au beurre et herbes ainsi que la plupart des poissons d'eau de Mer comme d'eau douce. Aussi à partager avec des fromages à pâte dure des Montagnes comme Comté, Beaufort.....

**Garde :** Son potentiel de garde est de 6-10 ans en



# Montagny 1er Cru Le Cornevent MONOPOLE

## Montagny 1er Cru

sachant que vous pouvez le  
déguster et l'apprécier dès  
maintenant.

