

Domaine Feuilleat-Juillot, Bourgogne, France
Montagny Camille 2018
AOC Montagny



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Localisation: Montagny
Type de sol: argilo-calcaire
Exposition: est
Altitude: 300 m
Vignes plantées en 2010
Superficie: 50 ares



Viticulture

Démarche de labellisation Haute Valeur Environnementale (HVE)
Travail des sols au cheval
Vendanges manuelles



Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves thermo régulées
Elevage sur lies fines pendant 8 mois



Service

12 à 14° C



Garde

3 à 4 ans



Accord

Toasts de chèvre chauds
Charcuteries



Dégustation

Au nez, ce Montagny évoque des notes intenses de fleurs blanches avec une note minérale et beurrée. La bouche présente une bonne attaque sur le fruit blanc (pêche blanche). C'est un vin tout en rondeur, avec un profil gourmand. C'est un vin "croquant" avec un bel équilibre.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE