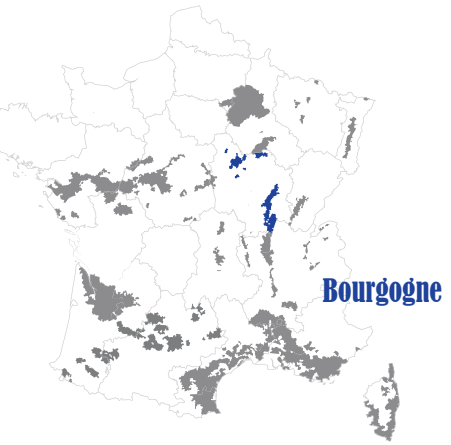
MONTAGNY 1ER CRU
AOC **Blanc**

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



Le vignoble de Montagny est situé au sud de la Côte-Chalonnaise.
Le Montagny est un vin exclusivement blanc. Il a une surface de 362,09 ha dont 219,8 ha en premier cru.
Il donne des vins racés qui révèlent toute l'expressivité du chardonnay.



CEPAGES :
100% Chardonnay.



ELABORATION :
Après avoir été vendangés à la main, les raisins ont été immédiatement pressés sur un pressoir pneumatique à basse pression. Fermentation alcoolique sur lies en cuve thermo-régulée. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage pendant 8 mois en cuve inox thermo-régulée et pour partie en fûts.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
ROBE : Or pâle teinté de vert
NEZ : Expressif sur des arômes de pêche blanche, d'agrumes. Des notes florales délicates viennent compléter ce bouquet
BOUCHE : Attaque vive et élégante avec un bel équilibre entre minéralité et générosité.



HARMONIE METS/VINS :
A déguster à l'apéritif, avec des volailles, du poisson, des fruits de mer ou des fromages doux comme le comté.
Servir entre 10° et 12°C.



POTENTIEL DE GARDE :
De suite à 3 à 7 ans



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juillet 2026.