

Millebuis

MONTAGNY 1^{ER} CRU

Les Coères



CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

CLIMAT

D'une superficie de 34 hectares, "Les Coères" est le plus grand des climats de l'appellation Montagny classés en Premier Cru. Les vignes sont situées sur un plateau ainsi qu'en coteaux exposés au Sud-Est et au Nord. Elles puisent dans des sols peu caillouteux et peu profonds, d'argile, de marnes bleues et de calcaires à gryphées (petits mollusques fossiles) toute la densité et la minéralité qui caractérisent notre Montagny 1^{er} Cru "Les Coères".

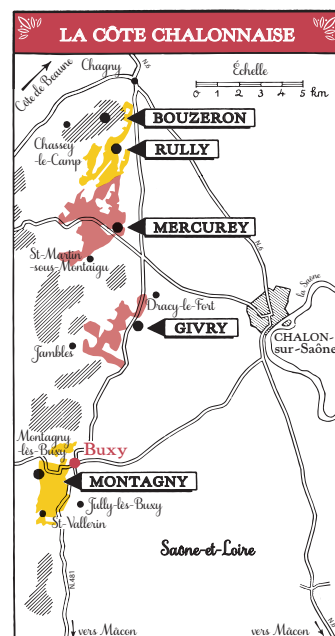
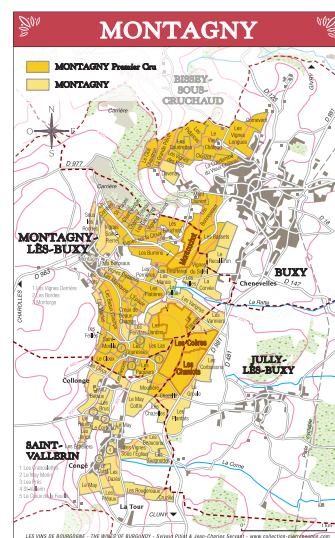
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourageage étudié pour révéler la complexité de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées pour rechercher l'intensité aromatique du vin et lui apporter une certaine rondeur. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe lumineuse révèle un nez complexe de fruits et de fleurs. Mêlant des arômes de coing confit et d'amande, la bouche est franche et structurée. Une expression très pure du chardonnay.

Température de service : 11 - 13°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise

