

Millebuis

MONTAGNY



CÉPAGE

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

VIGNES

Les vins de l'appellation Montagny sont issus de 4 villages : Montagny-lès-Buxy, Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin. Situées en coteaux, les vignes sont exposées au soleil levant. Nos vignes s'étendent sur les communes de Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin. Elles puisent dans des sols bruns, argileux et calcaires toute l'énergie qui caractérise notre Montagny.

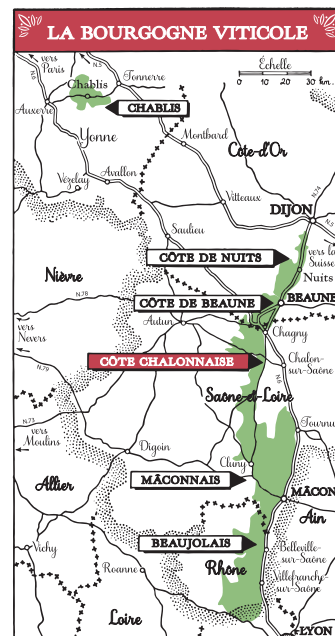
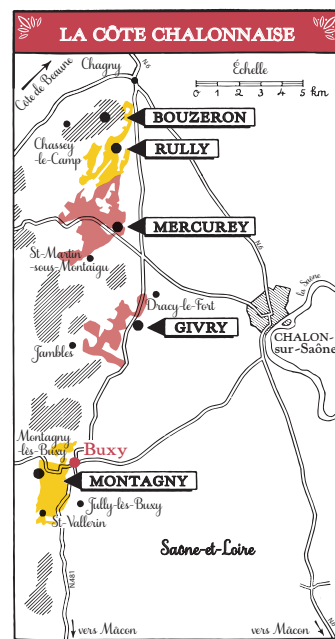
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourageage étudié pour rechercher l'intensité des arômes. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées pour révéler l'éclat 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

Avec sa robe lumineuse, ce vin très expressif révèle un bouquet de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de fruits à chair blanche (pomme, litchi). La bouche charnue et soyeuse offre une belle finale. 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