

Millebuis

MONTAGNY 1^{ER} CRU

Montcuchot



CÉPAGE

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

CLIMAT

“Montcuchot” est un climat de l’appellation Montagny classé en Premier Cru. Très pentue, sa superficie est de 12,30 hectares. Les vignes sont situées en haut des coteaux et exposées Sud-Est. Elles puisent dans un sol composé de cailloux, de calcaire et d’argile bleue toute l’intensité et la richesse aromatique qui caractérisent notre Montagny 1^{er} Cru “Montcuchot”.

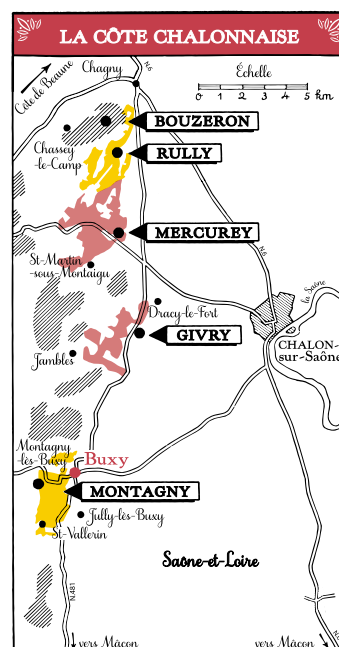
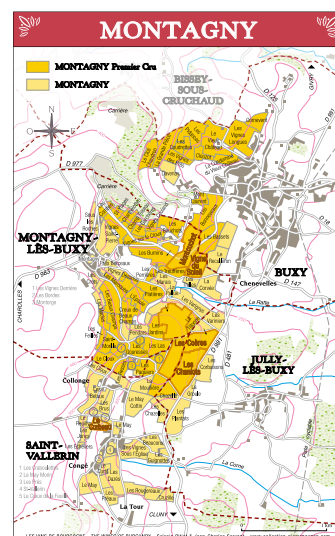
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourage étudié pour révéler la complexité de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) en cuves inox thermorégulées. Élevage en fûts ou foudre de chêne selon les conditions du millésime. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or pâle évoque les fruits frais et les agrumes. Rafraîchissante, la bouche révèle des arômes de pêche et de coing, des notes d’amande et de beurre. 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

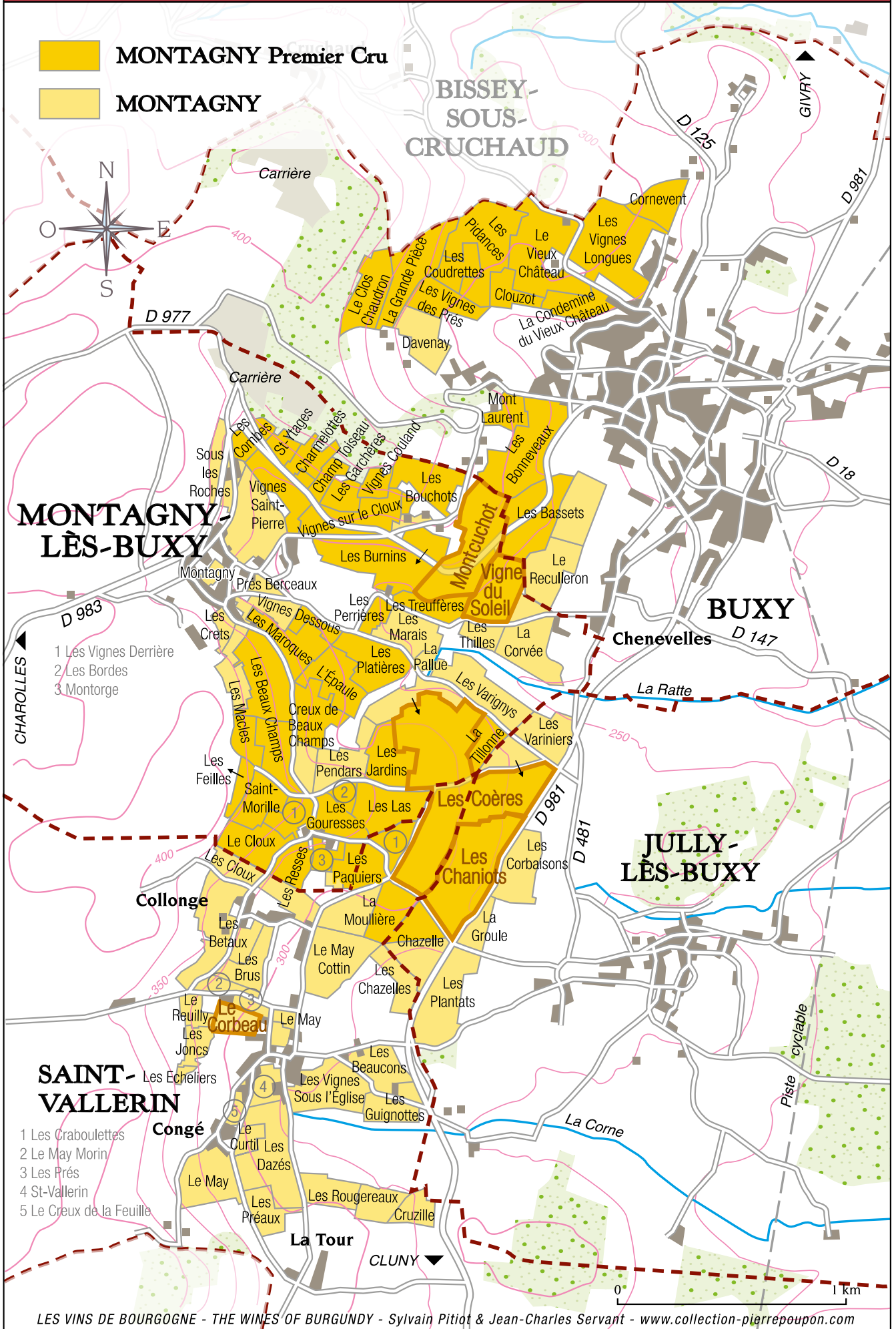


MONTAGNY



 **MONTAGNY Premier Cru**

 **MONTAGNY**



MONTAGNY-LÈS-BUXY

- 1 Les Vignes Derrière
- 2 Les Bordes
- 3 Montorge

SAINT-VALLERIN

- 1 Les Craboulettes
- 2 Le May Morin
- 3 Les Prés
- 4 St-Vallerin
- 5 Le Creux de la Feuille