

MONTAGNY

DOMAINE DES PIERRES BLANCHES

Les Vignerons de Buxy vous proposent une sélection de cuvées de production limitée. Ces vins sélectionnés au vignoble, vinifiés et élevés séparément, proviennent de nos clos, domaines et châteaux. Suivis millésime après millésime, ils contribuent à la diversité et la richesse de notre offre.

Le Vignoble

Le domaine des Pierres Blanches est un des fleurons de la cave des Vignerons de Buxy. Situé sur le hameau d'Etiveau, il est exploité depuis cinq générations par la même famille qui y pratique un travail rigoureux de lutte raisonnée et de maîtrise des rendements.

L'appellation Montagny est issue de 2 ha 28 de vignes sur des coteaux argilo-calcaire. Les pentes sont douces et orientées Est à Sud-Est. L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

L'appellation MONTAGNY est un vin blanc issu du cépage Chardonnay.

Elevage

En fûts de chêne selon les millésimes.

Caractère des vins

Robe or, brillante, le nez est explosif. Épices, fruits secs, et fleurs blanches se succèdent. En bouche, ce vin est frais, riche et puissant. L'attaque est ronde, franche, et les arômes épicés s'intensifient. Beau volume, belle persistance, riche d'arômes épicés, qui signent les grands vins blancs !

Accords mets et vins

Crustacés chauds ou en gratin (langouste « al dente » ou sauce américaine), poissons nobles poêlés ou en feuilleté (tajines de poissons, saumon au poivre vert,...), viandes blanches en sauce ou au four, plus exotique paella, cuisine asiatique sauront respecter la richesse aromatique du Montagny. De même, les fromages de chèvre, beaufort et vieux comté.

Conseils

A boire dans les cinq ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 11 et 13°C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY