

MONTAGNY 1^{ER} CRU

LES CHANIOTS

Avec nos « Climats » nous vous offrons une autre dimension de notre Bourgogne Buissonnière, celle de la pureté à l'état brut. Les Climats sont en effet des micro-terroirs identifiés déjà par les anciens pour le style si particulier qu'ils expriment dans leurs vins. Laissez-vous surprendre par le caractère racé de notre Montagny 1^{er} Cru « Les Coères », de notre Rully « Plantenay » ou de notre Givry « Clos des Chevris »... Ces vins de grande précision sont disponibles en quantités très limitées pour des grands moments de bonheur...

Le vignoble

Ce premier cru se situe en coteau sur les villages de Jully les Buxy et Saint Vallerin. L'exposition est Est, Sud-Est. Le sol est riche de sa terre noire, peu profonde et caillouteuse, et le sous-sol est argilo-calcaire à calcaire friable.

L'appellation MONTAGNY 1^{er} Cru est un vin blanc issu du cépage Chardonnay.

L'élevage

En fûts de chêne durant 6 à 14 mois selon le millésime.

Caractère des vins

Le nez est dominé par des notes florales qui progressivement évoluent vers le miel, et les fruits secs (noisette). Belle ampleur, c'est un vin fin et élégant. La puissance des Chaniots, alliée à sa richesse en font en général un vin ayant une très bonne aptitude au vieillissement.

Accords mets et vins

Ce vin fin, puissant et élégant s'allie merveilleusement avec des gambas caramélisées, et généralement avec les poissons grillés à chair blanche, le veau Charolais au four et les volailles de Bresse rôties, ainsi que les fromages (chèvres, vieux Comté ou Parmesan).

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille, demi bouteille et magnum.



VIGNERONS de BUXY