

MONTAGNY 1^{er} CRU

DOMAINE DES VIGNES BLEUES

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 1er 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

Situées à Montagny-lès-Buxy, en milieu de coteau, les vignes du Domaine des Vignes Bleues s'étendent sur 6 hectares. Plantées en Chardonnay, le cépage des grands vins de Bourgogne, elles bénéficient d'une très belle exposition est/sud-est et puisent dans des sols marneux aux reflets bleu-gris.

Elevage

Entièrement en cuve inox.

Caractère du vin

Ce vin à la robe or révèle un nez complexe d'agrumes (citron) et de fleurs blanches (acacia, aubépine). Élégante et ciselée, la bouche offre des arômes de pain grillé et de beurre avec une finale minérale.

Accords mets et vins

Tartare de saumon ou de thon, cabillaud aux épices douces, terrine de poissons, gambas caramélisées ou gratin de ravioles de fruits de mer, des plats délicats et raffinés qui s'accordent parfaitement à la finesse et la richesse de ce Montagny 1er Cru. Le veau charolais en sauce blanche et les volailles de Bresse le courtisent également, tout comme les fromages (comté, beaufort, emmental et chèvre).

Conseils

À consommer dans sa jeunesse mais possède également un potentiel de garde qui lui permettra de trouver sa plénitude dans 3 à 4 ans. Température de service : 11-13 °C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY