



# La Burgondie

*Vignerons coopérateurs*



VIN BLANC SEC, TENDU ET CRISTALLIN

## Montagny

### LA DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe or pâle avec des reflets vert-argentés.

**Nez :** Notes florales (acacia, muguet) et fruitées (poire, pêche blanche, raisins frais).

**Bouche :** Fraîche, riche, la bouche est minérale avec une très belle finale.

### LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : sushis, makis, paellas, crustacés, poissons, viandes blanches, légumes, fromage doux.

Chez nous en famille, nous le servons avec un poulet de Bresse à la crème.

**Température de service :** 12 °C.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

**Cépage :** Chardonnay.

**Vinification :** Pressurage direct à basse pression pour préserver la qualité des jus.

**Élevage :** En cuves inox thermorégulées pour révéler l'expression aromatique.

### LE TERROIR

Situés à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, les 301 hectares du vignoble de Montagny s'étendent sur les collines entourant le village de Buxy. Les sols sont principalement calcaires, en particulier dans la partie supérieure des coteaux, tandis qu'ils sont plutôt graveleux ou argileux plus bas dans la pente. Bien que plus au sud, le climat est souvent plus frais que celui de la Côte de Beaune, qui est plus abritée.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans le prolongement de la Côte de Beaune, Montagny est au centre d'un amphithéâtre de vignes ouvert à l'est. Cette appellation est la plus méridionale de Côte Chalonnaise. Elle s'étend sur 49 climats classés en Premier Cru et est produite par 4 villages : Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin. Ici, comme en Côte de Nuits ou à Chassagne-Montrachet, le vin et la pierre marbrière trouvent un bon terrain d'entente. Issu du seul cépage Chardonnay, les moines de Cluny le préféreraient à tout autre.



[vincod.com/7RGLVF](http://vincod.com/7RGLVF)

*Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.*

*Grands vins de Bourgogne*

laburgondie.com