



Montagny 1er Cru La Grande Roche 2022

Le Montagny 1er Cru présente de délicieux arômes floraux de chèvrefeuille. Le palais offre des notes d'abricot, d'amande et de poivre. La finale est fraîche et légèrement mentholée.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte Chalonnaise
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	110962
Accord mets et vins	Fromage, Poisson, Plats légers, Volaille, Plats à base d'asperges



Vinification

Vinification en cuve en acier à température contrôlée. Elevage également en cuve en acier pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Sols argilo-calcaires et crayeux.

Histoire





Les vins de Montagny possèdent une fraîcheur typique du chardonnay. La grande qualité de ces vins est due au sol calcaire et aux vignobles parfaitement orientés. Le vignoble «La Grande Roche» se trouve quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi au mieux de l'ensoleillement, qui entraîne une meilleure concentration des arômes.

