








## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU






### TERROIR

	<i>Origine géographique</i>	Au cœur de la côte Chalonnaise, le vignoble s'étend sur les coteaux, de 4 communes dont celle de Montagny-lès-Buxy. Cette appellation de 301 ha est exclusivement consacrée à la culture du Chardonnay.
	<i>Sol</i>	A environ 300 m d'altitude, la vigne est plantée sur des sols argilo calcaire à tendances marneuses. Il prend pieds sur les pentes relativement escarpés d'exposition Sud, Sud-est des coteaux environnants.
	<i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
	<i>Vinification</i>	Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C. Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de chêne dont 35 à 40% en fûts neufs pendant 14 à 16 mois qui apportent de complexité au vin.

### DEGUSTATION

	<i>Robe</i>	Jolie robe jaune clair aux reflets paille.
	<i>Nez</i>	Premier nez végétal avec des nuances olfactives de mousse et de champignons blancs. Léger boisé équilibré et discret.
	<i>Bouche</i>	Tannins souples et une évolution sur les touches de fleurs blanches.

### SERVICE

	<i>A boire avec</i>	La fraîcheur et la minéralité de ce 1er cru seront idéales à l'apéritif accompagné de toasts au saumon ou de feuilletés chèvre-miel. A table, il fera honneur aux poissons fins tels que de la dorade royale à la plancha ou de la sole meunière mais aussi sur des volailles telles que la pintade au chorizo ou émincé de dinde au lait de coco/gingembre.
	<i>Température de service</i>	A servir entre 12 et 14°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
	<i>Temps de garde</i>	De 5 à 7 ans.

**JEAN BOUCHARD**

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune  
 Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - [contact@jeanbouchard.com](mailto:contact@jeanbouchard.com)  
[www.jeanbouchard.com](http://www.jeanbouchard.com)