

Millebuis

MONTAGNY 1^{ER} CRU

Les Chaniots



CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

CLIMAT

“Les Chaniots” est un climat de l’appellation Montagny classé en Premier Cru d’une superficie de 12,40 hectares. Exposées Est / Sud-Est, nos vignes sont situées en haut des coteaux des villages de Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin. Elles puisent dans un sol peu profond et caillouteux recouvert d’une riche terre noire, toute l’élégance et la puissance qui caractérisent notre Montagny 1^{er} Cru “Les Chaniots”.

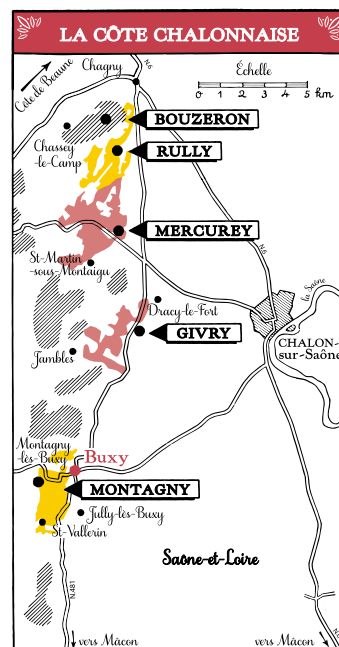
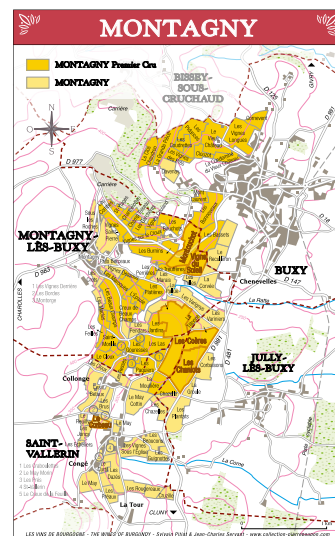
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourage étudié pour révéler la complexité de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage menés en partie en cuves inox, pour rechercher l’intensité des arômes, et en partie en fûts de chêne moisis pour apporter structure et complexité. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe cristalline révèle des notes florales (acacia, aubépine) et de fruits secs. Alliant opulence et finesse la bouche offre une finale minérale. Une expression très pure du Chardonnay.

Température de service : 11 - 13°C



Millebuis est l’expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise



MONTAGNY



 MONTAGNY Premier Cru

 MONTAGNY

