

Millebuis

MONTAGNY *Clos du Corbeau*



CÉPAGE

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

CLIMAT

« Clos du Corbeau » est un climat de l'appellation Montagny, d'une superficie de 1.16 hectares. Situées en milieu de coteau et exposées plein Est, les vignes offrent de petites grappes dorées dont la maturité est toujours aboutie. Elles puisent dans un sol d'argile et de calcaire toute la pureté et l'intensité qui caractérisent notre Montagny « Clos du Corbeau ».

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

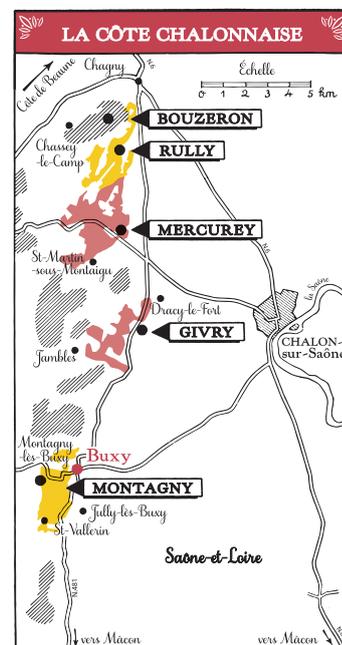
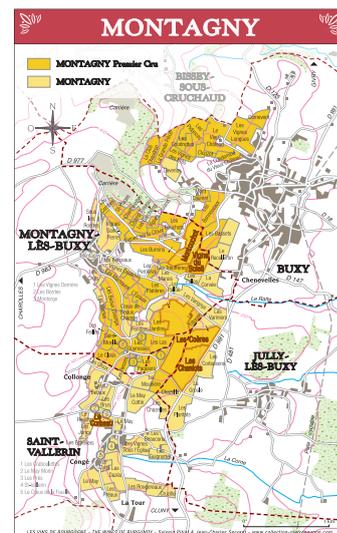
Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourage étudié pour rechercher l'expression et l'authenticité de ce terroir.

Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage sur lies fines en cuve inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique du vin et lui apporter une certaine rondeur. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or pâle révèle des notes de fruits blancs presque confits (pêche) et de fleurs blanches. Ample et généreuse, la bouche offre de belles nuances d'aubépine, de chèvrefeuille et d'épices avec une finale persistante. 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

