

Millebuis

MONTAGNY 1^{ER} CRU



CÉPAGE

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

VIGNES

Notre connaissance intime des terroirs des Premiers Crus nous a permis de sélectionner certains d'entre eux pour refléter avec fidélité l'identité de cette appellation. Les vignes sont exposées au soleil levant et puisent dans des sols marno-calcaires toute la minéralité qui caractérise notre Montagny 1^{er} Cru.

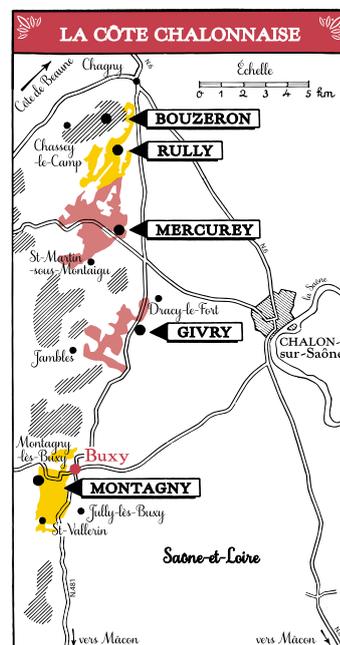
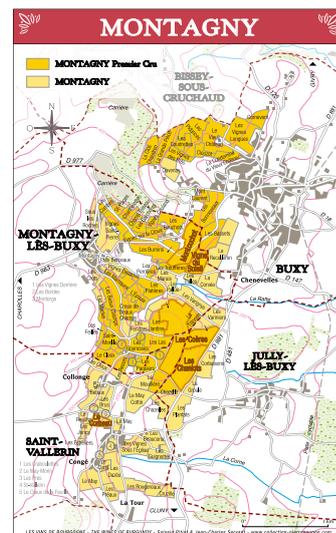
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 pour apporter de la structure. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe dorée, lumineuse, révèle des arômes de fleurs blanches et des notes mentholées. Étouffée, la bouche est riche en nuances complexes de miel, d'amande et de noisette. 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

