



Millebuis

MONTAGNY 1^{ER} CRU SAINT-MORILLE



VIGNERONS

Michel et Laurent

CÉPAGE

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

VIGNES

Le lieu-dit "Saint-Morille" est situé sur la commune de Montagny. D'une surface de 2 hectares, il bénéficie d'une exposition plein est, soleil levant, sur une belle pente de coteaux qui varie entre 250 et 400 m d'altitude. Juste au-dessus des "Vignes Derrière", on raconte que sur cette parcelle s'est élevée jusqu'au XVII^e siècle une chapelle dédiée à Saint Maurille, évêque d'Angers. Son terroir est constitué de petites pierres plates et rugueuses, avec un sous-sol marneux et calcaire, donnant à ses vins de la structure et de la fraîcheur.

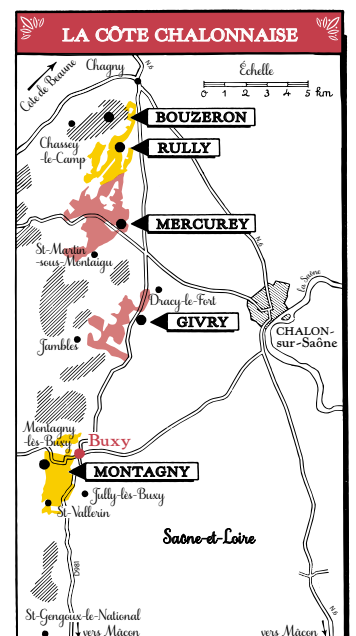
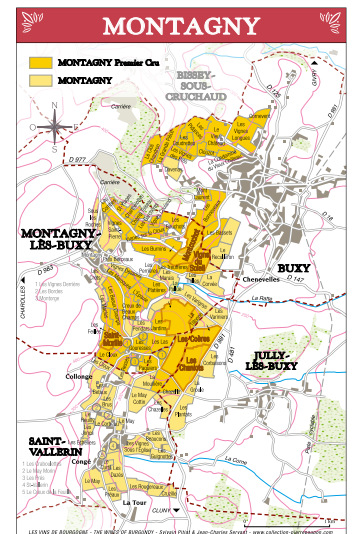
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

100 % vinification en élevage traditionnel bourguignon. Les moûts clarifiés à l'issue du débordage sont entonnés dans des fûts d'âge et de provenance différents, afin de préserver l'expression du fruit et de son terroir. Les bâtonnages sont réguliers après la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique et l'élevage se déroule sur lies fines pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or pâle offre un nez floral, marqué par les épices et les agrumes. Il est concentré, frais et minéral. Il offre des arômes de pain grillé et de pierre à fusil. Issu d'un élevage bourguignon traditionnel, c'est 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

