

# Montagny « Tête de Cuvée »

*Domaine*  
**Berthenet**  
*MONTAGNY*



## VIGNE

### SITUATION

Vin de référence du domaine, il est mariage de différentes parcelles de part et autre du village de Montagny-Les-Buxy.

### TERROIR & EXPOSITION

Ces vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire. Les parcelles comprennent différentes expositions.

### SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 6.75 ha.

### AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 25 ans.

## ELABORATION

Les parcelles sont récoltées à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Les raisins sont pressés délicatement par les deux pressoirs pneumatiques du domaine. Le mout est placé en cuve débouillage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température. La totalité est vinifiée et élevée en cuve inox thermo-régulée. La température est maîtrisée de manière optimale afin de conserver toute la fraîcheur et les fruits. Nous excluons les fins de presse de manière à obtenir un vin éclatant

## DEGUSTATION & SERVICE

### DEGUSTATION

Issu des premiers jus de pressurage, ce vin se distingue par un nez explosif de fleurs blanches, d'arômes de miel et de pain d'épice.

### ACCORDS

Ce vin peut vous accompagner lors de vos apéritifs, et tous moments de convivialité.

### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



13% vol



Chardonnay



100% cuve inox



2 à 5 ans