



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique MONTAGNY 1^{ER} CRU *Les Burnins*



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Exposition : Sud

Altitude : 310m

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 40 ans

Superficie : 1.67 hectares

Rendement moyen : 50 hl/ha

Production moyenne : 11000 Billes

LE VIN

Elaboration :

Vendanges et transport en contenant de faible volume.
Débourbage 12 à 24 heures après pressurage. Maîtrise des températures de fermentation.
Fermentations et élevage en fûts Bourguignons, filtration avant mise en bouteille.

Dégustation :

Une fin boisée complexifie la richesse fidèle aux Burnins. Les notes de fruits à chair blanche telles que la pêche de vigne et de mirabelle s'associent à la minéralité de ce vin profitant de la fraîcheur de sa jeunesse. Il atteindra sa plénitude entre trois et sept ans .

Accord met/vin :

Vous l'apprécierez aux côtés d'un feuilleté de Saumon à l'estragon.

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96

Site: www.chateaudechamilly.com - Email : contact@chateaudechamilly.com