



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIHILO NIHIL

Fiche technique MONTAGNY 1^{ER} CRU *les Jardins*



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Exposition : Nord-est

Altitude : 340 m

Cépage: Chardonnay

Age de la vigne: 40 ans

Superficie : 0.75 hectares

Rendement moyen: 50 hl/ha

Production moyenne: 5000 Blles

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 50% fûts Bourguignons, 50% en cuve, filtration avant mise en bouteille.

Dégustation :

Une robe brillant d'or blanc introduit la fraîcheur des jardins . Le nez de fleur blanche s'ouvre sur les fruits jaunes. On retrouve dans une bouche dynamique et gourmande la cristallinité du Montagny.

Accord met/vin :

Il accompagnera bien un brochet au beurre blanc.

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