



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIHILO NIHIL

Fiche technique MONTAGNY *les Reculerons*



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire (marnes en sous sol)

Exposition : Sud Sud-est

Altitude : 250 m

Cépage: Chardonnay

Age de la vigne: 35 ans

Superficie : 1.09 hectares

Rendement moyen: 55 hl/ha

Production moyenne: 8000 Blles

LE VIN

Elaboration :

Vendanges et transport en contenant de faible volume.

Débouillage 12 à 24 heures après pressurage. Maîtrise des températures de fermentation.

Fermentations et élevage en cuve béton, filtration avant mise en bouteille.

Dégustation :

Vin sur ses lies fines jusqu'à la veille de la mise en bouteille. Son nez floral très ouvert conserve une note minérale due au Montagny.

La bouche est tendue en attaque évoluant sur une finale enrobée et gourmande. Les douces fleurs blanches d'aubépine et d'acacia, s'y marient à la pêche de vigne.

Accord met/vin :

Carpaccio de St-Jacques et truffes à l'huile d'olive et vinaigre Balsamique sur un lit de mesclun.

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