



# Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS  
EX NIHILO NIHIL

## Fiche technique MONTAGNY *les Bassets*

### LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire (roche silex)

Exposition : est

Altitude : 240 m

Cépage: Chardonnay

Age de la vigne: 35 ans

Superficie : 4 hectares

Rendement moyen: 55 hl/ha

Production moyenne: 30000 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 cuve béton, filtration avant mise en bouteille.

#### Dégustation :

Une minéralité sans concession, tant au nez qu'en bouche, mariée à la vivacité et à la fraîcheur, font de ce Montagny les Bassets un emblème de son appellation.

Les fleurs blanches d'acacia et les fruits exotiques viennent affiner le caractère pierre à fusil de ce vin.

#### Accord met/vin :

Ce Montagny sera le parfait compagnon de vos apéritifs tapas, ainsi que des coquillages et fruits de mer.