

CUVÉE MAXENCE MONTAGNY 1^{ER} CRU

Cette cuvée rare n'est produite que certaines années permettant le levrou tage du raisin. Cette petite production porte le prénom de la fille aînée de Laurent.

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Côte chalonaise
Buxy



Terroir

Selon les années
«Bassets» ou «Vieux Château»



Cépage(s)

100% Chardonnay



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Pressurage léger
Débouillage par gravité



Élevage

100% fûts de chêne
français 500L
Elevage 12 à 18 mois

DÉGUSTATION



Limpide - brillant
Reflets dorés



Élégance et complexité
Fruits confits
Coing
Miel



Opulante
Puissante
Notes de fruits confits
et miel
Minéralité de fin de bouche
permettant de conserver
de la fraîcheur



Servir à 11/14 °C
Très beau vieillissement possible

