

CUVÉE LISON MONTAGNY 1^{ER} CRU

Cette cuvée porte le nom de la petite dernière avec l'arrivée de la dernière parcelle récoltée pour la première fois en 2020.

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Côte chalonaise
Buxy



Terroir

La Grande Pièce
Côteaux exposés Est
Altitude 450m
Sols argilos-calcaire
1,20 hectares vignes



Cépage(s)

100% Chardonnay



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Pressurage léger
Débouillage par gravité



Élevage

50% Fûts chêne
neuf sde 500L
50% Amphores OVO
en grès
Élevage 11 à 12 mois

DÉGUSTATION



Limpide - brillant
Reflets dorés



Élégance et fraîcheur
Note de poire



Belle densité
Attaque sur le fruit frais
Croquant avec une belle
tension sur les amers en
fin de bouche.
Ample et plein.



Servir à 10/11°C
À boire sous 5 ans pour son croquant
ou plus tard pour ceux qui préfèrent
le beurré du chardonnay.

