



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## MONTAGNY



### CEPAGE

---

Chardonnay

### VIGNOBLE

---

L'Appellation Montagny produite sur 4 petites communes (principalement Montagny les Buxy) est l'appellation la plus méridionale de la Côte Chalonnaise. Curieusement plus réputé à Londres ou à New-York qu'à Paris, le Montagny (AOC depuis 1936) produit 90 hectares d'Appellation Village et 200 Hectares classés en premiers Crus voués entièrement aux vins blancs où le Chardonnay s'exprime superbement.

### LE SOL

---

Calcaire (Kimméridgien semblable à Chablis) et argileux.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

---

Vendanges manuelles et tri de la vendange. Contrôle des températures. Pressoir pneumatique. Après un début de fermentation en cuve inox les vins sont descendus en cave où l'élevage est suivi avec délicatesse.

Elevage en fûts à 100%, uniquement en fûts de un et deux ans.

### DEGUSTATION

---

Le nez est expressif et marqué de notes minérales (fleurs blanches) et d'agrumes. En bouche le vin est croquant, fruité et bien sûr élégant par sa minéralité. C'est donc un bel équilibre que propose ce Montagny riche et charmeur.

### GARDE ET SERVICE

---

A garder 5 à 6 ans. Température de service idéale : 12-13°C.

Ce vin accompagnera avec délice une charcuterie morvandelle, un poisson de rivière (filet de sandre, une friture) ou de mer (cabillaud, filet de julienne, tartare de poisson,). C'est bien évidemment avec les poissons qu'il se révèle le mieux ! (Après quelques années essayez la blanquette) Nous le servirons sans hésiter pour assurer un apéritif réussi !