



Montagny 1er Cru La Grande Roche 2023

Montagny 1er Cru besticht durch seine glänzende, blassgelbe Farbe. In der Nase treten Noten von frischen Haselnüssen und Geissblatt hervor. Am Gaumen zeigt er sich voll und grosszügig mit Nuancen von Marzipan und weissem Pfirsich. Der Abgang ist frisch und langanhaltend.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte Chalonnaise |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 12° - 14° |
| Lagerfähigkeit | bis 2027 |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 322105 |
| Passt zu | Käse, Fisch, leichten Speisen, Geflügel, Spargelgerichten |
| Bewertungen | James Suckling 94/100 |



Vinifikation

Vinifikation bei kontrollierter Temperatur im Stahltank. Ausbau während 8-10 Monaten ebenfalls im Stahltank.

Terroir

Ton-/Kalkstein und Kreide.

Geschichte

Die Weine von Montagny haben eine für die Rebsorte Chardonnay typische Frische. Die hohe Qualität dieser Weine ist auf den Kalksteinboden und die herrlich exponierten Hänge zurückzuführen. Der Weinberg "La Grande Roche" liegt fast auf der Spitze des Hügels und nutzt so die Sonneneinstrahlung voll aus, was zu einer besseren Konzentration der Aromen beiträgt.

