



Montagny 1er Cru La Grande Roche 2023

Le Montagny 1er Cru séduit par sa robe jaune pâle et brillante. Le nez révèle des notes de noisettes fraîches et de chèvreffeulle. En bouche, il est ample et généreux, avec des nuances de pâte d'amande et de pêche blanche. La finale est fraîche et persistante.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte Chalonnaise
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322105
Accord mets et vins	Fromage, Poisson, Plats légers, Volaille, Plats à base d'asperges
Avis	James Suckling 94/100



Vinification

Vinification en cuve en acier à température contrôlée. Elevage également en cuve en acier pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Sols argilo-calcaires et crayeux.

Histoire

Les vins de Montagny possèdent une fraîcheur typique du chardonnay. La grande qualité de ces vins est due au sol calcaire et aux vignobles parfaitement orientés. Le vignoble «La Grande Roche» se trouve quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi au mieux de l'ensoleillement, qui entraîne une meilleure concentration des arômes.

