



Montagny 1er Cru La Grande Roche 2023

Montagny 1er Cru si distingue per il suo colore giallo pallido e brillante. Al naso emergono note di nocciole fresche e caprifoglio. Al palato è ampio e generoso, con sfumature di marzapane e pesca bianca. Il finale è fresco e persistente.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte Chalonnaise
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322105
Adatto a	Formaggi, Pesce, Piatti leggeri, Pollame, Piatti a base di asparagi
Valutazioni	James Suckling 94/100



Vinificazione

Vinificazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Affinamento sempre in botti di acciaio per 8-10 mesi.

Terroir

Argilla, calcare e creta.

Storia

I vini di Montagny presentano la freschezza tipica dei vitigni Chardonnay. L'alta qualità di questi vini è da ricondurre ai terreni calcarei e ai pendii dalla magnifica esposizione. Il vigneto «La Grande Roche», situato quasi in cima alla collina, riesce a sfruttare al massimo la luce solare, che contribuisce a una migliore concentrazione degli aromi.

