

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

MONTAGNY 1ER CRU

Les Vignes Longues

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 6-9 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, quatre villages (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et SaintVallerin) font cause commune depuis la reconnaissance de cette Appellation d'Origine Contrôlée en 1936. Comme en Côte de Nuits ou à Chassagne-Montrachet, le vin et la pierre marbrière trouvent ici un bon terrain d'entente. Fortifié au XIIème siècle, Buxy conserve un important patrimoine monumental et un tempérament indépendant. Issu du seul cépage Chardonnay, ce vin blanc donne « haleine fraîche et idées claires ». Les moines de Cluny le préféraient à tout autre.

Vinification | Elevage

Récolte triée à la main. Fermentation traditionnelle en fûts de chêne de 350L (30% fûts neufs). Elevage pendant 12 mois en cave et 1 mois en cuve inox avant la mise en bouteille. Densité de plantation : 10 000 pieds de vigne par hectare. Taille : Guyot. Rendement : 55 hectolitres par hectare.

Dégustation

Le Montagny 1er Cru Les Vignes Longues présente une robe or pâle brillante aux reflets verts dans sa jeunesse. Son nez dévoile des arômes de fleurs blanches, de pêche blanche, de poire et de miel, accompagnés de délicates notes de noisette et d'agrumes. En bouche, il séduit par son ampleur et sa générosité. Sa matière riche et harmonieuse est parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. La finale, longue et élégante, dévoile de subtils accents minéraux

Accord Mets et Vin

Racé, subtil et riche en notes délicates, le Montagny ne supporte que les harmonies avec des mets

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com