

Maison A.Goichot

MONTAGNY

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 4-8 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, le Montagny se situe sur la commune de Buxy et représente 2.70ha.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 70% en cuve inox et 30% en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Ce Montagny présente une robe typique d'un chardonnay de Bourgogne: Une couleur jaune pâle avec de discrets reflets verts. La couleur évoluera vers le jaune d'or avec l'âge. Au nez, il développe de délicats aromes miellés et vanillés. En bouche ce vin est ample, il offre une texture un peu grasse typique des grands blancs de Bourgogne, des saveurs riches et fraiches (vanille, miel, pomme golden, pain grillé). La finale est longue et minérale.

Accord Mets et Vin

Ce vin se marie parfaitement avec du veau en sauce, coquilles St Jacques au beurre et herbes, et la plupart des poissons. A boire aussi avec des fromages à pâte dur des montagnes : Comté, Beaufort"?

Récompenses

James Suckling - millésime 2023 : 90 points

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