



MONTAGNY 1ER CRU " LES CHANIOTS " BLANC 2022 SEGUIN MANUEL

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte Châlonnaise
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Élégant et ouvert au nez sur des notes d'agrumes, avec des nuances grillées et minérales. La bouche est expressive et précise. Le fruit équilibré se livre en premier. Le milieu de bouche est ample et se termine sur des notes minérales et légèrement boisées.

Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il accompagnera idéalement un poisson ou un homard grillé, voir un fromage de chèvre

Commentaires du sommelier :

Le Climat des « Chaniots » signifierait les cailloux. En effet, ce climat argilo calcaire est composé de terres brunes et de silex. Les Chaniots sont situés en pied de colline, proches de Jully les Buxy. Thibaut Marion élabore avec ces raisins de chardonnay un Grand vin, fin, précis et très élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

