



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 de fruit mûr, de 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 vanillées.

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



Il accompagnera une lotte à l'armoricaine ou un chaource crémeux.

Commentaires du sommelier :

Terroir pentu et caillouteaux, situé en haut de côteau face au sud, au dessus du village de Santenay



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

