



MONTAGNY 1ER CRU BLANC " VIGNE DU SOLEIL " 2024 SEGUIN MANUEL

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

Note de dégustation :

Belle robe or pâle brillante. Nez complexe qui offre des arômes de fruits d'été (poire, mirabelle) rehaussés par des nuances vanillées et toastées. L'attaque est franche et ample en bouche, le fruit très présent est porté par la belle rondeur du vin. Il se termine avec élégance sur des notes finement grillées.

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



Idéal avec un poisson en cuisson meunière, des viandes blanches en sauce crémeuse, des fromages à pâte molle et onctueux (chaource).

Commentaires du sommelier :

Montagny se situe en Bourgogne, en Côte Chalonnaise, au sud de la Côte d'Or. La parcelle située sur le climat « Vigne du Soleil » fait face à l'est et se compose d'argiles et de pierres calcaires. Le Domaine Seguin Manuel choisi de fermenter ces moûts issus de Chardonnay en fûts de chêne suivi d'un élevage de 10 mois dans ces mêmes barriques. En dégustation, le vin a bien intégré le boisé et s'impose comme une vraie référence de l'appellation.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

