

# Montagny 1<sup>er</sup> Cru

#### **Provenance**

Côte de Beaune, Bourgogne.

## Cépage

100% Chardonnay.

## Vinification & élevage

Elevé sur lies fines en fûts de 350L pendant 10 mois.

## Dégustation

Robe or clair aux reflets verts, nez de noisettes fraîches et de fougères, bouche ample aux notes épicées en finale, longueur exceptionnelle.

#### **Spécificités**

Scrupuleusement sélectionné et vinifié par Henri de Villamont.

# Accords gastronomiques

Fruits de mer et poissons en sauce, foie gras, fromages à pâte persillée...

# Température de service

11-13°.

#### Garde

4 à 6ans.

