

DOMAINE PROTHEAU

Montagny 1er Cru "Les Bouchots" 2019

Histoire

La famille Protheau, originaire de la côte chalonaise cultive la vigne de père en fils depuis 1720.

Cépage

Chardonnay

Origine

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, 4 villages (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin) se partagent l'appellation Montagny, qui ne produit que des vins blancs.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en partie en fut et en partie cuves inox thermo-régulées. L'élevage se prolonge ensuite pendant 10 mois. La cuvée élevée en fûts est alors assemblée à celle élevée en cuves inox.

Type de sol

Un terroir idéal pour le Chardonnay, fait de sols calcaires et marneux.



Couleur

Robe jaune clair à reflets verts.



Nez

Nez floral, vif et minéral. Ce vin est typique de la Côte Chalonnaise.



Palais

Bouche d'une belle amplitude avec des notes de fruits secs et d'amande. Finale consistante et fraîche qui porte le vin.

Recommandations

Sa fraîcheur et sa finesse lui permettent d'être dégusté dès l'apéritif. Se marie bien avec les viandes blanches en sauce. Côté mer, l'accord sera parfait avec un plateau de fruits de mer, des crustacés (homard, langoustes...) vapeur ou pochés, des poissons nobles juste poêlés, grillés ou à la vapeur. Fromages : Chèvres, Beaufort, Comté, Emmental...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com