

— D O M A I N E —

FEUILLAT-JUILLOT

Montagny 1er Cru Les Grappes d'Or



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE:

8-10 mois sur lies fines avec 70% cuves et 30% fûts.

DÉGUSTATION:

Robe: Jaune doré huileux

Bouquet: Au nez, un beurré Cave à herbe Fleurs sauvages amande crémeuse fleurs

Bouche: En bouche des minéraux équilibrés arrondis acidité miel soyeux Long arrière-goût

Parfait pour le turbot dans le beurre brûlé et l'aneth (piggvar)

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING:

8-10 months on fine lees with 70% vats and 30% casks.

TASTING:

Eye: Golden yellow oily

Nose: On the nose buttery Grass cellar Wild flowers creamy almond flowers

Mouth: On the palate minerals balanced rounded acidity honey silky Long aftertaste

Lime Perfect to turbot in burnt butter and dill (piggvar)