

— D O M A I N E —

FEUILLAT-JUILLOT

Montagny "Les Crêts"



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE:

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font en cuves thermo régulées. Le vin reste sur lies fines pendant 8 mois.

DÉGUSTATION:

Nez: minéral sur des notes de craie, de coquille d'huîtres, d'agrumes.

Bouche: à l'attaque ronde sur des notes florales. La finale est fraîche sur la minéralité.

Accord mets & vin: s'accordera avec des crustacés, du Tartare de thon.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING:

Alcoholic fermentation and malolactic fermentation take place in temperature-controlled tanks. The wine remains on lies fines for 8 months.

TASTING:

Nose: Mineral nose on notes of chalk, oyster shell and citrus fruits.

Mouth: Round attack on the palate with floral notes. The finish is fresh on the minerality.

Will go well with crustaceans, tuna tartare.