

Montagny 1er cru "Les Chaniots" 2022 - Domaine de Montorge



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: Terra bruna e selce
Genere: Vino
Denominazione: Montagny
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 14-18 mesi
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea, affina in botti di rovere francese da 500 lt per 18 mesi.
Biologico certificato.

Sentori chiave: Agrumi, mineralità e pesca bianca

Naso: effluvi minerali, sentori di agrumi come pompelmo e arancia fresca, note di frutta a polpa bianca

Bocca: sorso minerale, morbido ma con spina dorsale molto morbida

Vista: giallo dorato

Ci troviamo a Montagny, più precisamente nel comune di Montorge, nel cuore della Cote Chalonnaise, zona caratterizzata dalla produzione di vini pronti, solari e dalla presenza di Appellation importanti soprattutto in relazione al prezzo che ancora oggi riescono a risultare piuttosto accessibili.

Qui Yann Fiandre dal 2014 gestisce l'azienda di famiglia fondata ormai nel 1972 producendo esclusivamente Montagny Premier Cru, sottolineando la serietà e la dedizione che da sempre caratterizza la filosofia del Domaine.

Dal 2019, al fine di preservare la biodiversità, Yann ha deciso di lavorare in agricoltura biologica, piantando alberi e siepi ai margini delle vigne favorendo così la biodiversità all'interno delle stesse, le quali vengono lavorate in inerbimento e distanziate tra loro al fine di avere minor densità per ettaro.

Il Montagny 1er cru "Les Chaniots" è uno Chardonnay proveniente da vigne di 30 anni poggianti le radici sull'omonimo Lieu-dit che, grazie alla presenza di terre brune e silex, si caratterizza per dar vita a vini estremamente minerali e longevi.

Un vino che, come già sottolineato, fa della sua principale caratteristica quella della spinta minerale, tesa e fresca, oltre alla grande golosità e prontezza di beva che sono invece elementi cardine dell'azienda in generale.