METERI
SELEZIONE VINI

Montagny 1er cru "Montorge" Monopole 2022 - Domaine de Montorge

Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: Terreni rossastri argillo-calcarei
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: Legno Grande
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: Mineralità, agrume e vaniglia

Naso: complesso, balsamico, fruttato, vanigliato, minerale e agrumato
Bocca: sorso profondo che rispecchia pienamente la frastagliata complessità del naso
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 Appelation 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 "Montorge” è il Monopole dell’azienda, uno chardonnay proveniente da vigne di circa 30 anni caratterizzate da una composizione del terreno argillo-calcarea.
Sicuramente il vino più complesso dell’azienda, in cui si legano armoniosamente sentori morbidi, vanigliati, fruttati e floreali con quelli più duri, minerali e sapidi, dando così vita ad un vino estremamente godibile nell’immediato così come promettente in ottica di invecchiamento.