

Bourgogne Chardonnay 2023

DOMEIN

Montille is een grote naam in de Bourgogne. De familie kent een indrukwekkende geschiedenis, diep verankerd in de Bourgondische wijnbouw. Hubert de Montille, vader van huidig eigenaar Etienne, breekt in 1947 met de gewoonte om de wijnen van het landgoed in Volnay in bulk te verkopen aan négociants, door zelf te gaan bottelen. Zijn visie – authentieke terroirwijnen maken – vormt de basis van het huidige succes van dit iconische domein. Tegenwoordig zwaait Etienne de Montille de scepter, persoonlijk opgeleid door vader Hubert en vaandeldrager van diens visie. De wijnen, stuk voor stuk van grote klasse en finesse, worden op biodynamische wijze geproduceerd in de eigenzinnige Montille-stijl: le terroir, toujours le terroir.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Bourgogne blanc met een grote aromatische zuiverheid. Alcoholische en malolactische vergisting in houten vaten van 600 liter en in vaten van 228 liter. Maximaal 20% nieuw hout, voornamelijk van Allier vaten met een lichte toast. Na 12 maanden houtlagering volgt een rijping van maximaal 6 maanden in roestvrijstaal. Alix Montille werkt met de opbrengst van enkel bio werkende boeren (ongeveer vijf hectare verspreid tussen de Côte de Beaune, Côte Chalonnaise Mâconnais en Chablis).

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij coquilles, gebakken zeetong of St. Pierre. Homard 'en Bellevue'.



BEWAARTERMIJN 2026 - 2030

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine de Montille

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant