



Montagny Premier Cru "Les Bouchots" 2020 - 75cl

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, 4 villages (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin) se partagent l'appellation Montagny, qui ne produit que des vins blancs.

Robe jaune clair à reflets verts.

Nez : Nez floral, vif et minéral. Ce vin est typique de la Côte Chalonnaise.

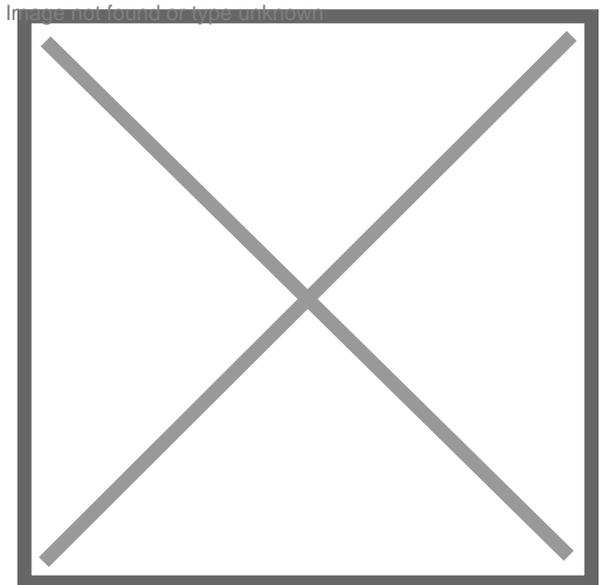
Bouche : Bouche d'une belle amplitude avec des notes de fruits

secs et d'amande. Finale consistante et fraîche qui porte le vin.

Recommandations : Sa fraîcheur et sa finesse lui permettent d'être dégusté

dès l'apéritif. Se marie bien avec les viandes blanches en sauce. Côté mer, l'accord sera parfait avec un plateau

de fruits de mer, des crustacés (homard, langoustes...) vapeur ou pochés, des poissons nobles juste poêlés, grillés ou à la vapeur. Fromages : Chèvres, Beaufort, Comté, Emmental



34.94 EUR

Artcode: 00006235

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2020
Bouteille	75cl

Alcool 13%

Pays France

Région Bourgogne A.O.P

Producteur Chartron et Trébuchet