

CUVÉE LISON MONTAGNY 1^{ER} CRU

Cette cuvée porte le nom de la petite dernière avec l'arrivée de la dernière parcelle récoltée pour la première fois en 2020.



DANS LES VIGNES



Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Côte chalonaise
- ◆ Buxy



Terroir

- ◆ La Grande Pièce
- ◆ Côteaux exposés Est
- ◆ Altitude 450m
- ◆ Sols argilos-calcaire
- ◆ 1,20 hectares vignes



Cépage(s)

- ◆ 100% Chardonnay



Vendanges

- ◆ Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

- ◆ Pressurage léger
- ◆ Débourageage par gravité



Élevage

- ◆ 50% Fûts chêne neuf sde 500L
- ◆ 50% Amphores OVO en grès
- ◆ Élevage 11 à 12 mois

DÉGUSTATION



- ◆ Limpide - brillant
- ◆ Reflets dorés



- ◆ Élégance et fraîcheur
- ◆ Note de poire



- ◆ Belle densité
- ◆ Attaque sur le fruit frais
- ◆ Croquant avec une belle tension sur les amers en fin de bouche.
- ◆ Ample et plein.



- ◆ Servir à 10/11°C
- ◆ À boire sous 5 ans pour son croquant ou plus tard pour ceux qui préfèrent le beurré du chardonnay.

