

HENRI PION

Montagny 1^{er} Cru

Millésime : 2014

1800 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Montagny 1^{er} Cru

[Côte Chalonnaise]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



MONTAGNY est le 1^{er} cru le plus méridional de Bourgogne, exclusivement blanc. D'un rapport qualité-prix particulièrement attractif, il combine le caractère minéral du style Chablisien (Pointe Nord de la Bourgogne) à la maturité du fruit d'un Pouilly-Fuissé (Sud Bourgogne). Aire de l'AOC : 301 ha dont 70% classés 1^{er} cru.

AIRE DE PRODUCTION: Ce 1^{er} cru résulte d'un assemblage de 3 parcelles différentes de vignes âgées de 40 ans en moyenne. Voilà un vin dans le pur style des Montagny 1ers Crus. Surface de vignes pour ce vin : 0,40ha.



TECHNIQUES: Les raisins sont pressés immédiatement après les vendanges. Vinifiés en cuve inox, une partie est vieillie en fûts de chêne français durant 10 mois.

NOTES DE DEGUSTATION:

2013 - Un bouquet de fruits blancs en pleine maturité (poire) et de fleurs fraîches (genevrier) charme les narines. L'attaque, toute en rondeur, introduit un vin de belle concentration et longueur. Des plus plaisants.

2014 - Une robe or jaune à reflets dorés. Un nez gourmand de fruits exotiques et fruits blancs (poire et pêche). En bouche, le charnu

des fruits s'équilibre avec une superbe acidité. C'est un beau vin, frais et friand !

POTENTIEL DE GARDE: Agréable à boire dans sa jeunesse, il garde volontiers la cave jusqu'à 3 ou 4 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 10 à 12°C