



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



MONTAGNY 1^{er} CRU
NATUR'ELLES



*VENDANGES
MANUELLES*

de conduire une exploitation durable et vertueuse, pour les générations présentes et futures.

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 32 ares

ALTITUDE : 300 mètres

EXPOSITION : Plein Sud

SOL : Argilo-calcaire

VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières. Vinification intégrale en fûts de chêne français neufs de 500 litres. Élevage sur lies fines pendant 12 mois.

AGE DES VIGNES : 50 ans

HISTOIRE :

Issue de notre parcelle de Montagny 1^{er} cru les Burnins, exposée plein sud, notre cuvée Natur'Elles met en lumière notre duo mère-fille et notre passion commune pour la nature et son respect. De

la vigne à la bouteille, cette cuvée a été minutieusement confectionnée selon les principes de l'agriculture biologique. En 2021, nous avons officiellement lancé notre conversion BIO sur l'ensemble du vignoble. Une démarche qui s'inscrit dans nos valeurs et dans notre volonté

NOTES DE
DEGUSTATION :

Le nez est complexe et s'ouvre sur des notes de pâte d'amande, de vanille et de brioche. Souple et gourmand en bouche avec de belles notes pâtisseries et une finale acidulée.

SERVICE : 12 à 14°C

POTENTIEL DE
GARDE : 3 à 4 ans

SUGGESTION
D'ACCOMPAGNEMENT :

Filet de bar au beurre blanc, tajine de poulet aux abricots, comté affiné



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LE MONTAGNY
AU FÉMININ

11, route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy

✉ domaine@feuilleat-juillot.com ☎ +33 6 72 74 96 08 📠 +33 6 80 22 73 61

WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM