

# HENRI PION

## Montagny 1<sup>er</sup> Cru

Millésime : 2017

1 500 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Montagny 1<sup>er</sup> Cru

[Côte Chalonnaise]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

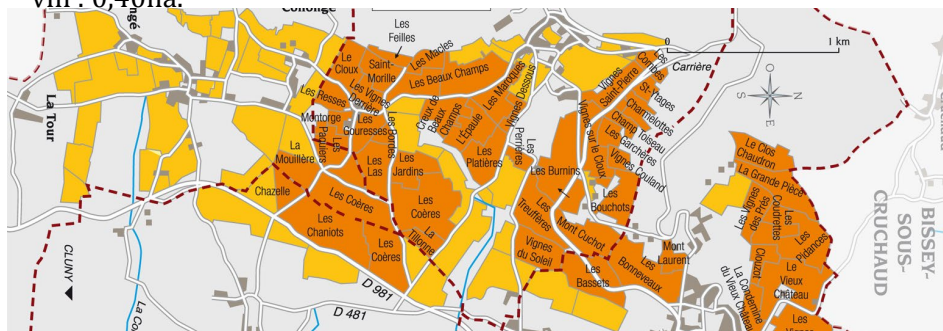
4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

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



**MONTAGNY** est le 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> cru.

**AIRE DE PRODUCTION:** Ce 1<sup>er</sup> 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:

Robe or pâle. Au nez, on découvre des arômes d'agrumes frais et d'acacia. Ce vin nous séduit ensuite par sa bouche fringuante et aromatique, d'une belle longueur. Des plus plaisants.

**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