

Domaine:	Domaine MONTAILLANT
Nom du vin:	Cuvée Montaillant
Millésime:	2020
Appellation:	Côte de la Charité
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.9%
Teneur en soufre:	Léger ajout de soufre à la vendange. Sans autres intrants. SO2 total: 2 mg/L; SO2 Libre 1mg/L
Âge des vignes:	Planté en 1991
Sols:	Argilo-calcaires du Jurassique à 320m
Météo annuelle:	Le printemps à été beau à part une légère gelée. La fleur s'est bien passée et le printemps a bénéficié de quelques pluies bienfaitrices. L'été a été très chaud et la sécheresse a bloqué quelque peu les maturations. Malgré ces conditions difficiles, l'état sanitaire des raisins est resté magnifique jusqu'aux vendanges
A la vigne:	Taille douce (Guyot Poussard). Aucun traitement ni engrais chimique. Ébourgeonnage minutieux et effeuillage avant récolte. Vendanges manuelles en caissettes de 30kg
Vinification:	Elevé 12 mois en cuve béton. Mis en bouteille le 2 août 2021
Dégustation au nez:	Nez droit, frais sur des arôme de miel
Dégustation en bouche:	Magnifique rondeur, belle maturité avec une acidité qui porte le vin
Mon ressenti:	Un vrai vin de plaisir. Pas de déviance, une bouche pleine, longue et soyeuse. Que du beau, que du bon
Accords:	Il accompagnera à merveille un beau fromage à pâte dure tel qu'un Gruyère ou un Comté
Remarques:	

