# Montagny Premier Cru "Les Bouchots" 2020 - 75cl

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, 4 villages (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy et Saint-Vallerin) se partagent l'appellation Montagny, qui ne produit que des vins blancs.

Robe jaune clair à reflets verts.
Nez : Nez floral, vif et minéral. Ce vin est typique de la Côte Chalonnaise.
Bouche : Bouche d'une belle amplitude avec des notes de fruits secs et d'amande. Finale consistante et fraîche qui porte le vin.
Recommandations : Sa fraîcheur et sa finesse lui permettent d'être dégusté
dès l'apéritif. Se marie bien avec les viandes blanches en sauce. Côté mer, l'accord sera parfait avec un plateau de fruits de mer, des crustacés (homard, langoustes…) vapeur ou pochés, des poissons nobles juste poêlés, grillés ou à la vapeur. Fromages : Chèvres, Beaufort, Comté, Emmental

## 34.94 EUR

Artcode: 00006235
Vins, Vins blancs

| Informations complémentaires | |
|---|---|
| **Couleur et type** | Blanc |
| **Année** | 2020 |
| **Bouteille** | 75cl |
| **Alcool** | 13% |
| **Pays** | France |

| | |
|---|---|
| **Région** | Bourgogne A.O.P |
| **Producteur** | Chartron et Trébuchet |