



**SITUATION**  
Bourgogne

**CÉPAGE**  
Chardonnay

**TERROIR**  
Sols argilo-calcaires à tendance marneuse



### PRÉSENTATION

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, ce vignoble s'étend en amphithéâtre sur les coteaux de 4 communes dont celle de Montagny-lès-Buxy. Appellation de 351 ha, dont 210 en Premier Cru, elle est consacrée exclusivement à la culture du Chardonnay.

Ce sont les Romains qui ont introduit la viticulture dans la région. Du Moyen-âge à la Renaissance, on parlait des vins de la "Côte de Buxy " et on raconte qu'ils étaient ceux que les Moines de Cluny préféraient.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet flatteur aux notes de fruits blancs et de brioche doublées de légères touches toastées. En bouche, ce vin souple et rond est équilibré par une agréable tension minérale qui lui apporte beaucoup de fraîcheur. Sa longue finale est parfumée et gourmande.

### SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés  
Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce  
Recette idéale : gratin de fruits de mer

### CITATIONS

James Suckling : 91/100 (2019)

Wine Spectator : 88/100 (2019)

Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

