

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

MONTAGNY 1ER CRU
Le Cornevent MONOPOLE

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Le Cornevent
Température de service : 10-12
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Montagny 1er Cru Le Cornevent Château du Cray se situe sur la commune de Buxy et représente 3.30ha.

Vinification | Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 30% en cuve inox et 70% en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

C'est un vin racé et séduisant, "vêtu" d'une belle robe dorée teintée de vert. Il offre un bouquet nuancé de noisettes et fougères, un goût très sec aux notes minérales et une très belle longueur. Le terroir lui confère souvent des saveurs épicées. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraicheur.

Accord Mets et Vin

Ce vin se marie parfaitement avec du veau en sauce, coquilles St Jacques au beurre et herbes, et la plupart des poissons. A boire aussi avec des fromages à pâte dur des montagnes : Comté, Beaufort, etc"?

Récompenses

Tastevinage - Automne 2021

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com