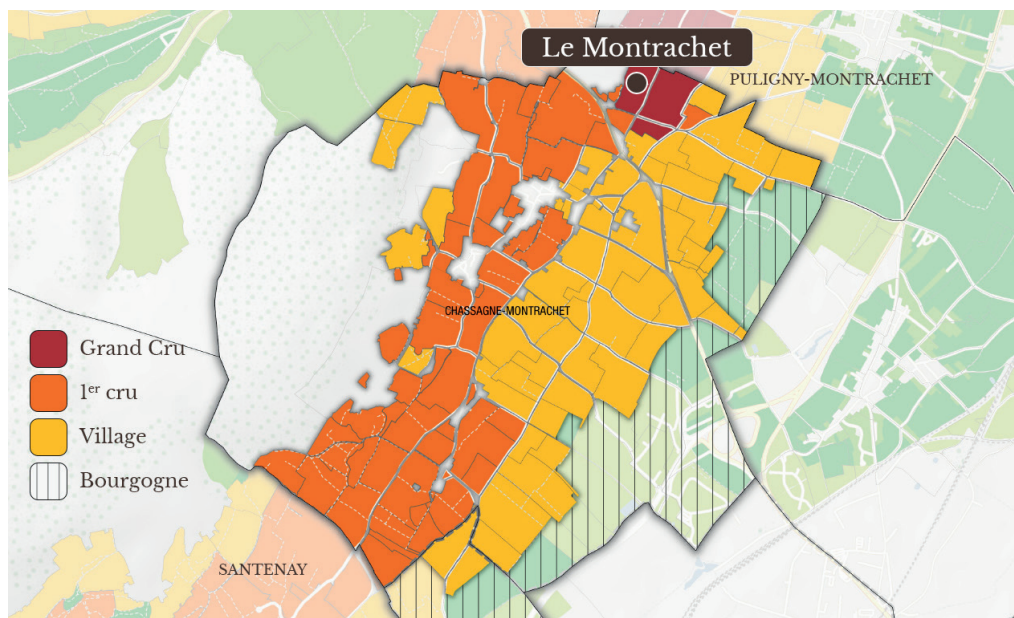


Le Montrachet

Grand Cru



Source : <https://bourgogne-maps.fr/>

PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Superficie : 0.091 ha

Orientation : Sud

Sol : Argilo-calcaire

Âge de la vigne : 90 ans



Constituée de deux micro-parcelles totalisant seulement deux ouvrées de vignes, notre Montrachet, est un cadeau de la nature. Idéalement orienté vers le sud et planté en sélection massale dans les années 1920 sur un sol caillouteux, ce climat produit des micro-baies gorgées de richesse aromatique.

DÉGUSTATION

Consommation idéale : 10 à 15 ans

Potentiel de garde : 25 ans

Variables selon conditions de transport et stockage.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

WWW.DOMAINE-AMIOT.COM