

# MONTAIGNE 2021 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Un 100% Chardonnay vif et minéral

## Accords mets et vins

### Détails

**Millesime** : 2021

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Chardonnay

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine Belmont

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : IGP Côtes-du-Lot

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vendange** : Manuelle, en cagettes

**Viticulture** : Travail du sol y compris entre les ceps, ébourgeonnage et effeuillage manuels

**Vinification** : Pressurage direct, débourage à froid puis entonnage pour la fermentation alcoolique

**Elevage** : En fûts de 225L sur lies totales pendant 10 mois

### Dégustation

**Nez** : Sur les fleurs blanches et agrumes

**Bouche** : Belle minéralité, finale persistante

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 11-12°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Un vignoble lotois atypique de 6 hectares, planté à haute densité (8333 pieds /ha) en 1993 par Christian Belmon ; un sol argilo calcaire, en pente ; du Chardonnay, du Cabernet-Franc et de la Syrah comme cépages ; une culture biologique depuis sa création (en conversion AB depuis 2 ans), des vendanges manuelles... Bienvenue au DOMAINE BELMONT !

