

# MONTAIGNE 2022 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Un 100% Chardonnay vif et minéral

Accords mets et vins

## Détails

**Millesime** : 2022  
**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 !

