Millesime : 2023

MONTAIGNE 2023 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Un 100% Chardonnay vif et minéral

Accords mets et vins

Détails

Millesime : 2023
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, débourbage 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 !