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**

Packaging: carton de 6

Domaine: Domaine BELMONT

Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Cépages : Chardonnay
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest

Appellation: IGP Côtes-du-Lot

# Dégustation

**Nez :** Sur les fleurs blanches et agrumes **Bouche :** Belle minéralité, finale persistante

 $\textbf{Garde:} \ 5 \ \text{ans}$ 

Température de service : 11-12°

# 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

#### 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!

