

# Cuvée spéciale Essec Alumni Bourgogne Montagny blanc sec 2021

Prix du produit :

**114,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2021

Appellation: Montagny

Couleur: blanc sec

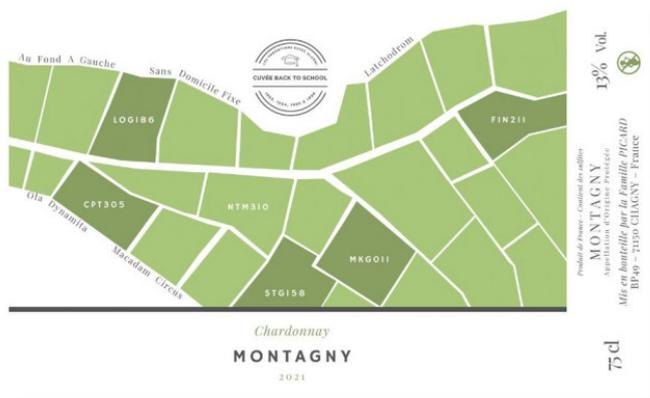
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: ESSEC

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13



## Description du produit :

L'étrange Logo au centre de l'étiquette a été concocté par Essec Alumni pour remplacer le vrai logo que nous n'avons malheureusement pas eu le droit d'utiliser :-)

## Fiche technique fournie par la famille :

### DEGUSTATION

Oeil : limpide, doré avec de légers reflets vert

Nez : ses arômes habituels évoquent l'acacia, l'aubépine et le chèvrefeuille. L'apport de l'élevage en fûts confère une complexité supplémentaire sur des notes de noisette grillée.

Bouche : fringante et aimable, riche en retour d'arômes épicés. La finesse du goût, la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.

## ALLIANCE METS ET VIN

Racé et subtil, ce vin s'accommode de mets équilibrés et d'intensité aromatique comparable. Le veau en sauce blanche lui va bien. Les paëllas viandes/poisson lui conviennent également car ce plat moelleux aux arômes très diversifiés fait merveille avec la richesse de ce vin.

Servir à 12°C

## **SITUATION**

En Bourgogne, à la pointe Sud de la Côte Chalonnaise, en Saône & Loire, 4 villages font cause commune depuis la reconnaissance de cette Appellation d'Origine Protégée en 1936. Le vignoble couvre un peu plus de 350 hectares.

Comme à Chassagne-Montrachet, le vin et la pierre marbrière trouvent ici un bon terrain d'entente. Issu du seul cépage Chardonnay, ce vin blanc donne « haleine fraîche et idées claires ». Les moines de Cluny le préféreraient à tout autre.

## **TERROIR**

Exposées à l'Est et au Sud-Est, les pentes des coteaux Bajociens accueillent la vigne entre 250 et 400 mètres d'altitude. C'est un terroir idéal fait de sols marneux ou calcaires permettant la meilleure expression du cépage chardonnay.

## **VINIFICATION**

Vendange triée à réception puis pressurage pneumatique. La vinification est traditionnelle suite à un léger débourage. La température de fermentation est maîtrisée entre 16 et 20°C.

L'élevage de cette cuvée a été totalement effectué en fûts de chêne de 2 à 5 vins pendant 10 mois, période durant laquelle le vin a effectué sa 2ème fermentation dite « malo-lactique ».

A l'issue de l'élevage en fûts, le vin est soutiré et logé en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteille effectuée le 23 janvier 2023.

## **SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

Degré du vin : 13% Vol.

Bouteille Bourgogne Traditionnelle couleur feuille morte et bouchon liège naturel marqué « Mis en bouteille dans nos chais ».

N° Lot : 23023005

---

**Description brève du produit :**

Cette cuvée-capsule Essec multi promos a été élaborée en Bourgogne par les équipes de Gabriel Picard (E93).