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

Domaine: Domaine BELMONT

Couleur: Blanc
Millesime: 2023
Degrès: 13,5 %
Viticulture: Raisonnée
Contenance: 0,75 L
Cépages: Chardonnay
Région: Sud-Ouest
Packaging: carton de 6
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 225 L 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!

