

# MONTAGNY

## ”LE PINACLE”



ALBERT SOUNIT



**CÉPAGE** : 100 % Chardonnay.

**EXPOSITION** : Est.

**SOL** : Calcaire, rocailleux et argileux.

**DÉGUSTATION** :

Le Pinnacle est floral et fruité. Minéral avec une acidité vive. Le bois est fondu.

**POTENTIEL DE GARDE** : 5 ans.

**ACCORD METS-VINS** :

Asperges, fromage de chèvre et fruits de mer.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 10-11° C.

**TERROIR** :

”Le Pinnacle” est une parcelle qui se trouve sur le lieu-dit “Le May-Cottin” (altitude de 220-280 m) – Elle est située en prolongation des Montagny 1<sup>er</sup> Cru.

La vigne a été plantée en 1990.

**VENDANGES** : manuelles.

**VINIFICATION** :

- Raisins pressés puis placés en cuve inox pour débouillage.
- Entonnage
- Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne 100% français.

**ÉLEVAGE** : 9 mois

- 7 mois : 25% fûts neufs de 228L, le reste dans des fûts de 2/3 ans.
- 2 mois en cuve inox avant la mise en bouteilles.

5, Place du Champ de Foire - 71150 RULLY – France

+33 (0)3 85 87 20 71  [info@albert-sounit.fr](mailto:info@albert-sounit.fr) / [www.albert-sounit.fr](http://www.albert-sounit.fr) 

