



DOMAINE DE MONTCY



Domaine de MONTCY, Lucé, AOP Cour-Cheverny, Blanc, 2020

AOP Cour-Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France

Un très grand vin blanc sec 100% Romorantin, bien équilibré, exprimant toute la richesse et typicité de ce cépage. Noté 92/100 par la Revue des Vins de France en 2023.

TERROIR

Argilo-silicieux

À LA VIGNE

L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique biodynamique (certifiée depuis 2015), qui nous dispense d'utiliser des pesticides et des engrais chimiques. Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité par nos pratiques culturales, comme l'ont théorisé les pionniers de la biodynamie.

VINIFICATION

Naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO₂.

ÉLEVAGE

sur lies fines

CÉPAGE

Romorantin 100%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1.2 g/l

Acidité volatile: 0.66 g/l

Acidité totale: 5.8 g/l

SO₂ free: 12 mg/L

SO₂ total: 76 mg/L

SERVICE

Servir frais en carafe.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Jaune paille

AU NEZ

Profond et complexe. Au premier nez, les notes minérales apparaissent.

EN BOUCHE

Attaque bien droite, une bouche fraîche, puissante et ronde avec des notes aromatiques iodées et la minéralité qui persiste en bouche

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec un curry de dinde sauté à la crème fraîche. C'est aussi le vin parfait pour les asperges, les artichauts, les topinambours.



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Crustacés, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles

