



# 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 SO<sub>2</sub>.

### 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

SO<sub>2</sub> free: 12 mg/L

SO<sub>2</sub> 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

