



DOMAINE DE MONTCY



Domaine de MONTCY, Clos des Cendres, AOC Cheverny, Blanc, 2020

AOC Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France

Issu de vieilles vignes (80 ans) de Sauvignon et de Chardonnay avec macération pelliculaire sur les vieux sauvignons pour donner plus de structure au vin. Cristallin et ciselé, le « Clos des Cendres » est un modèle de grand blanc de Loire

TERROIR

Sol siliceux reposant sur une argile jaune à silex.

VINIFICATION

naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO₂. Macération pelliculaire sur les vieux sauvignon (80 ans) pour donner plus de structure au vin.

ÉLEVAGE

Elevage d'un an sur lies fines

CÉPAGES

Sauvignon blanc 60%, Chardonnay 40%

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.

SERVICE

Servir très frais.

ASPECT VISUEL

Jaune doré intense

AU NEZ

Nez floral intense avec des notes d'agrumes.

EN BOUCHE

L'attaque franche se fond dans une bouche ronde et équilibrée marquée par des arômes minéraux. Doté d'une grande élégance, il possède une belle structure

ACCORDS GOURMANDS

Modèle de grand blanc de Loire, il trouvera ses plus nobles accords avec des crustacés comme les coquilles Saint Jacques, ou une volaille à la crème

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles



PRESSE & RÉCOMPENSES



16.5/20

"Compared with their 2022 Ligère blend of Sauvignon and Chardonnay, this is an obvious leap up in terms of complexity although, like the Ligère, a blend that works remarkably (and unusually) well, and it's no less joyful. A mellifluous mélange of clementine and lime, mango (sweet but still crunchy), fennel fronds, sorrel, fresh baby spinach. The wine has Chardonnay's wide curvy sweep of acidity and white fruit, Sauvignon's confident razzle, but merged together so seamlessly that it is not about its parts. There is a sizzle of spice running through the generous fruit and the wine is so vivacious that I want to throw my head back and hands up and laugh with the delight of it. It is also very food friendly. (TC)"

Tamlyn Currin, Jancis Robinson, 01/12/2023



90/100

"Lemon peel, honey and some balsamic on the nose, with baked apples and salted almonds. Flavorful and ripe with a medium body and creamy layers. Characterful. Old vines (80-years-old) of sauvignon and chardonnay. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink now."

James Suckling, 04/01/2024

90/100

"A blend of Sauvignon Blanc (60%) from 80-year-old vines and Chardonnay. There was 24 hours skin contact for the Sauvignon, followed by 12 months ageing on the lees for the blend. A very composed, unflashy nose, not showing Sauvignon's herbaceous side too much, instead citrus and a cool apple and pear skin firmness. In something of a house style, the palate really fleshes out with sweet and ripe fruit concentration, suggesting juicy red apples and lemon zest. Again too, a little grippy phenolic edge from that skin contact. There's real concentration here, with the acid etching the finish it's a substantial wine that needs food. de Montcy suggest everything from cheese to fish to chicken."

Tom Cannavan, wine-pages.com

