



# DOMAINE DE MONTCY



## Domaine de MONTCY, Ligère, AOC Cheverny, Blanc, 2022

AOC Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France

Ode à la Loire et à la vivacité de ses eaux toujours renouvelées, cette cuvée est un blanc sec, frais et joyeux issu des cépages Sauvignon et Chardonnay.

### À LA VIGNE

L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique biodynamique, 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 culturelles, comme l'ont théorisé les pionniers de la biodynamie.

### VINIFICATION

naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir

### ÉLEVAGE

Ce vin blanc, élevé sur lies fines est à l'image du terroir de Cheverny, complexe et élégant.

### CÉPAGES

Sauvignon blanc 80%, Chardonnay 20%

### 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

Élevage en cuve: 6 mois

Acidité volatile: 0.45 g/l

Acidité totale: 3.3 g/l

SO2 free: 20 mg/L

SO2 total: 50 mg/L

### SERVICE

Servir très frais en bouteille

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### ASPECT VISUEL

Jaune paille

### AU NEZ

Aromatique avec des notes d'acacia et des arômes primaires du sauvignon

### EN BOUCHE

L'attaque est ronde, franche et généreuse avec des notes de fruits secs. Finale Souple, équilibrée et persistant.

### ACCORDS GOURMANDS

Compagnon convivial pour l'apéritif, il s'accordera également à merveille avec des crudités, des viandes blanches ou des fromages.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches



PRESSE & RÉCOMPENSES

89/100

"Délicieux blanc coulant et fringant où le sauvignon est accompagné d'un peu de Chardonnay (20%). Une approche de blanc désaltérant et très digeste animé par les notes expressives d'agrumes mûrs du Sauvignon. Une cuvée irréprochable produite à hauteur de 40 000 bouteilles. Une reprise de ce domaine encourageante par la famille Chevrier"

Alexis Goujard / Pierre Vila Palleja, La Revue du Vin de France N°669 Avril 2023



16/20

"I'm not usually a fan of a Sauvignon/Chardonnay blend. It's rare that it works, usually tasting of watered-down Sauvignon or waspish Chardonnay. But this little wine is simply a joy. It's fresh, it's full of summer fruit and flowers, the acidity is crisp and ripe and just rounded enough, and the finish has the cool sweet grassiness of a freshly mown lawn. Summer picnic wine. GV (TC)"

Tamlyn Currin, Jancis Robinson, 01/12/2023



90/100

"Lovely nose of ripe apples, white peaches, wild herbs and some flowers. Medium body with fresh acidity. Supple with a vibrant mid-palate and a mellow finish. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink now."

James Suckling, 04/01/2024

