Domaine de Monteillet

Chanson Montez - blanc



Le domaine du Monteillet est situé à Chavany, dans la vallée du Rhône. En 1741, le charpentier-tonnelier Michel Montez acquiert un terrain de vignes, le premier du domaine Monteillet. A la fin du XXème siècle Antoine Montez transmet son expérience du vin à son fils Stéphane. L'essentiel de son métier c'est d'être en harmonie avec son environnement, cela passe par le respect de la plante et de la bonne pratique au chai.

TERROIR : Appellation Condrieu protégée 15% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% Viognier.

VINIFICATION : Eraflage, macération pelliculaire, débourbage à froid. Fermentation alcoolique en tonneau à 16-18°C. Batonnage une fois toutes les 6 semaines pour une autoprotection naturelle.
Élevage 17 mois en demi-muids de chêne de la forêt de l'Allier.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 6 et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera chèvre chaud, foie gras poêlé, saumon fumé, ris de veau au jus d'agrumes et jeunes carottes, aspic d'asperges, risotto de légumes de printemps.

GARDE : 1 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe jaune paille clair. Premier nez racé et beurré, puis poire, abricot, pain grillé, violette. La bouche manifeste une très belle tension grâce à la minéralité du terroir.