



MAISON F. NOIROT

Château de Beaune



Vins Blancs

Montagny 1er Cru "L'Épaule"

Le Montagny Premier Cru est situé dans le Mâconnais, une région de Bourgogne réputée pour ses vins blancs de caractère.

Millésime : 2023

Le millésime 2023 offre une maturité harmonieuse, marquée par un équilibre subtil entre ensoleillement et fraîcheur. Les conditions optimales de maturation ont permis au

Chardonnay d'exprimer toute sa richesse aromatique, avec une belle tension et un potentiel de garde prometteur.



RÉGION
BOURGOGNE



CÉPAGE
CHARDONNAY



MILLÉSIME
2023



SERVIR
ENTRE 10° ET 12°

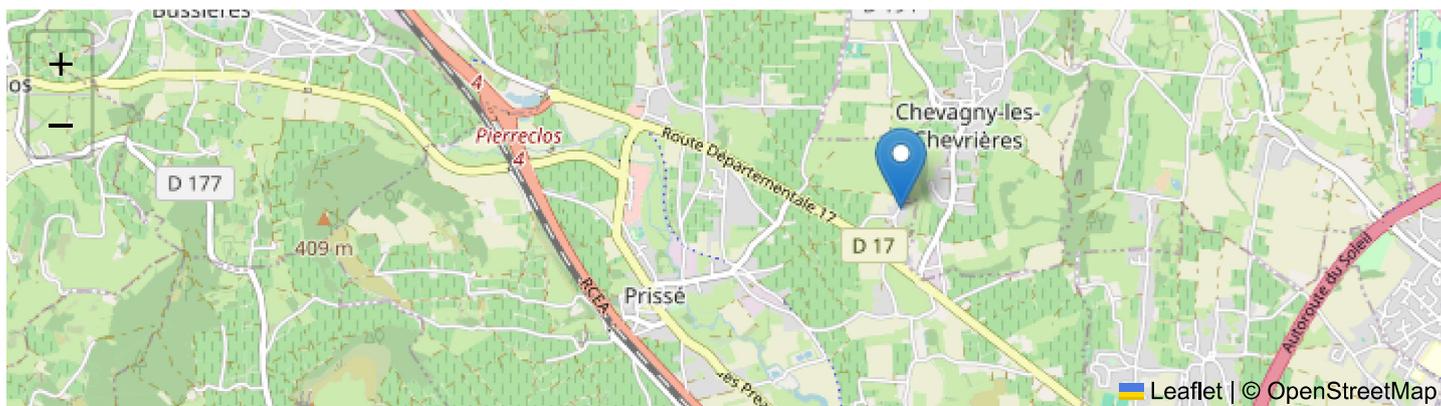
▼ [En savoir +](#)



FICHE PRODUIT

SITUATION

Situé au cœur de l'appellation Montagny, ce premier cru L'Épaule bénéficie d'un emplacement d'exception. L'exposition idéale et le microclimat particulier du vignoble accentuent l'expression authentique du terroir, conférant au vin une typicité remarquable.



NATURE DU TERROIR

Les sols, composés d'un savant mélange de calcaire et d'argile, offrent une excellente capacité de drainage tout en conservant les nutriments essentiels. Cette minéralité se retrouve dans le vin, lui apportant fraîcheur, élégance et une persistance aromatique unique.

VENDANGES

Réalisées manuellement avec le plus grand soin, les vendanges permettent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi la pureté et la finesse du fruit.

CARACTÈRE DU VIN

Le Montagny 1er Cru L'Épaule 2023 se présente avec une robe jaune pâle aux reflets verts. Son bouquet délicat révèle des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à noyau, relevées par une subtile touche minérale. En bouche, il déploie une texture onctueuse, soutenue par une belle acidité, qui équilibre la richesse aromatique et offre une finale longue et rafraîchissante.

CONSEIL CULINAIRE

Idéal pour accompagner fruits de mer, poissons grillés ou plats légèrement épicés, ce vin se marie également à merveille avec des salades gourmandes et des fromages frais. Pour en apprécier toutes les subtilités, il est recommandé de le servir bien frais, entre 10°C et 12°C.

MAISON F. NOIROT

F. Noirot

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



© 2025 Maison F. Noirot. Tous droits réservés. Propulsé par [AI](#).