



Domaine Fabrice Masse

Montagny 1er Cru Les Terroirs



Zona:	Montagny – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	Chardonnay
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica lenta e a bassa pressione
Vinificazione:	50% acciaio- 50% botti rovere con fermentazione malolattica in barrique
Gradazione Alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	7-9°



Colore giallo luminoso per questo vino, frutto di uve coltivate in un'unica parcella denominata "Les Terroirs". Vino intenso e fresco, presenta lievi note di frutti gialli e fiori bianchi, sul finale svela aromi di brioche e burro dati dal rovere.

Persistente e morbido. Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina fino ad un massimo di 6 anni.

Abbinamenti:

Servitelo come aperitivo. E' un vino molto facile da abbinare, perfetto con carni bianche, pesce grigliato, formaggi freschi e stagionati, foie gras.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
[facebook.com/chicchedichampagne](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche
di Vino**