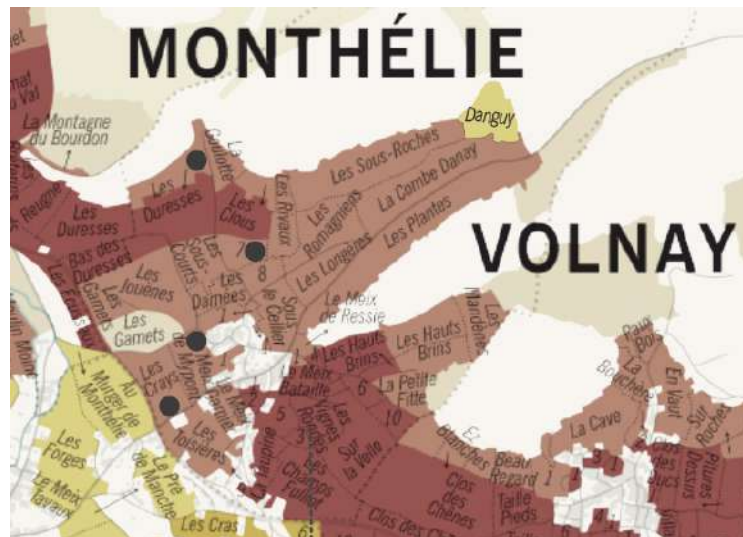


MONTHÉLIE

VILLAGE

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



HISTOIRE

Sur la commune de Monthélie - que l'on prononce « Monthlie » -, les premières traces de vignes remontent au IXe siècle. Situé entre Volnay, Meursault et Auxey-Duresse, ce village est trop souvent ignoré par le visiteur voyageant de Volnay à Meursault qui ne s'arrête que rarement dans ce bourg pourtant riche en vieilles maisons. On y découvre également une église romane typique de la Bourgogne médiévale et un château datant de l'an 1000. Le Domaine Bouchard Père & Fils dispose de **quatre parcelles** aux orientations complémentaires (Est, Sud et Ouest) : **Aux Fourneaux, Les Duresse, Le Meix de Mypont et Les Crays**. Cette cuvée est le fruit de leur l'assemblage.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE MARNEUX ET GRAVELEUX



250 à 320 m. ALT.



15% à 20%



DÉNIVELLÉ

DÉGUSTATION

Belle robe grenat foncé aux reflets mauves à violets. Parfums de **fruits rouges et noirs** confiturés. Palais très agréablement fruité et **rond**. Un vin plein de charme.



SERVIR ENTRE 17°C ET 18°C



VOLAILLE, GIBIER À PLUMES



PINOT NOIR



GRANDE GARDE 7 ANS ET +

ORIENTATION



SUD / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

MONTHÉLIE VILLAGE

34.81 hect.

MONTHÉLIE VILLAGE DOMAINE

4.68 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : **Manuelles**, en petites caissettes de 13 kg. **Tri manuel** soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaison** peut durer de **12 à 16 jours**.

ÉLEVAGE : **16 à 18 mois** en **fûts de chêne** de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Vin gourmand pour un plaisir immédiat ! »