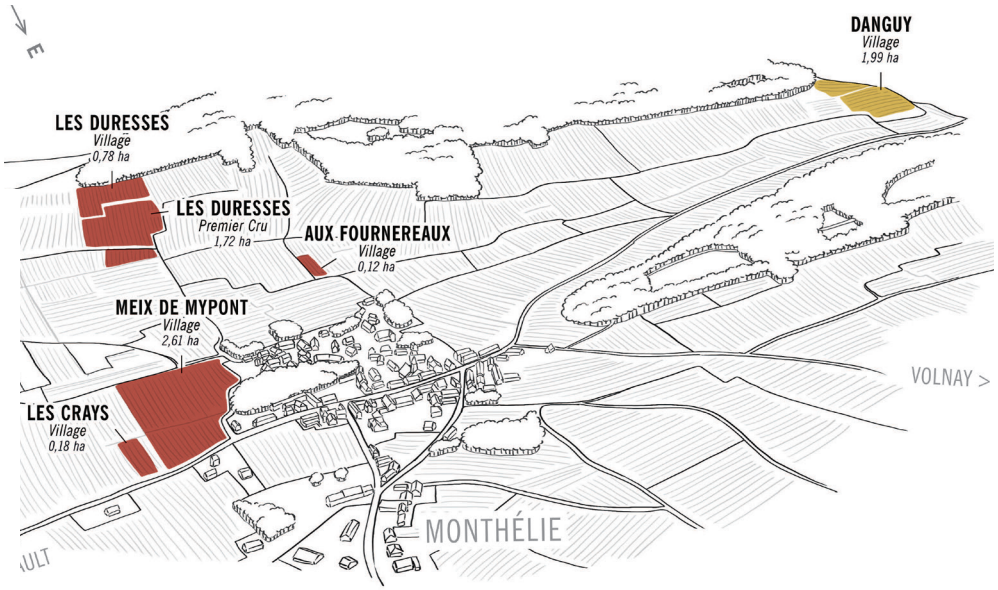
# MONTHÉLIE
# LES DURESSES
## PREMIER CRU
*Domaine*







CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

## HISTOIRE

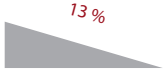
Situé entre Volnay et Meursault, le village de Monthélie est bien moins connu que ses illustres voisins. Pourtant, sur ce terroir, les premières traces de vignes remontent au IXe siècle. Quant au Climat «Les Duresses», il se répartit entre les villages d'Auxey-Duresses, dont il est le fleuron, et le village de Monthélie, où il compte parmi les plus remarquables Premiers Crus. Les 1,72 hectare du Domaine Bouchard Père & Fils, souvent vendangés un peu plus tard que les autres Monthélie, donnent naissance à des vins riches et agréablement structuré.

## TERROIR

ARGILO-CALCAIRE MARNEUX ET GRAVELEUX






DÉNIVELÉ

## DÉGUSTATION

Bouquet riche aux parfums variés de petits fruits. En bouche, il exprime avec charme à la fois structure et rondeur. Bon potentiel de garde.



SERVIR ENTRE 17°C ET 18°C



VOLAILLES, GIBIERS À PLUMES



PINOT NOIR



GARDE MOYENNE
7 ANS
ET +

ORIENTATION



SUD / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE



*LES DURESSES*

1.73 hect.

6.72 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 25 à 35% de fûts neufs.

VIEILLISSEMENT : 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

« Climat tardif, souvent le dernier vendangé du Domaine, présentant une jolie expression de Pinot. Le nez est sur le fruit acidulé et des notes d'eau de vie. »