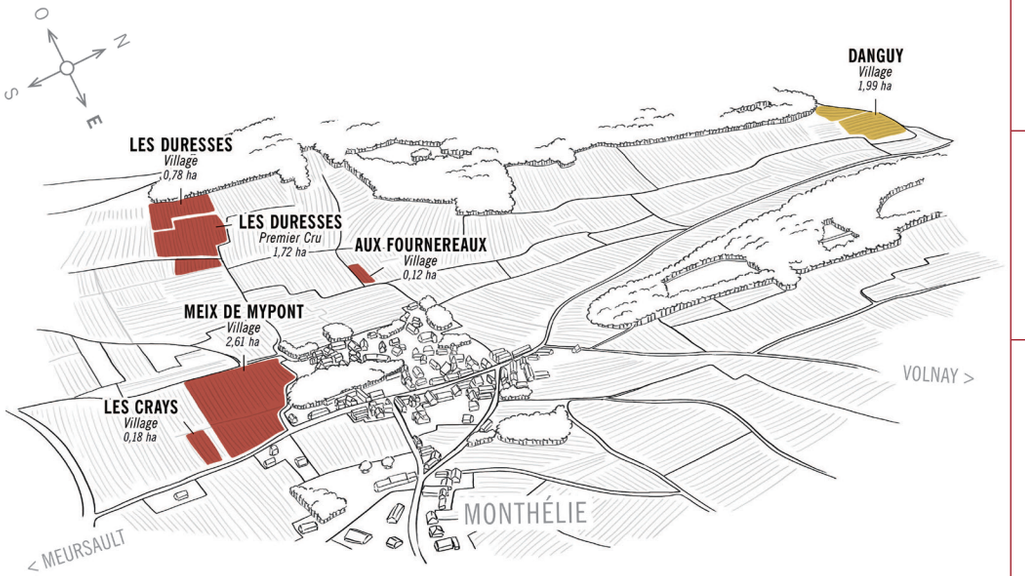
MONTHÉLIE
VILLAGE
Domaine





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-Duresses, 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 Fournereaux, Les Duresses, 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%

DÉNIVELÉ

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 A 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

3.68 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.

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

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Vin gourmand pour un plaisir immédiat ! »