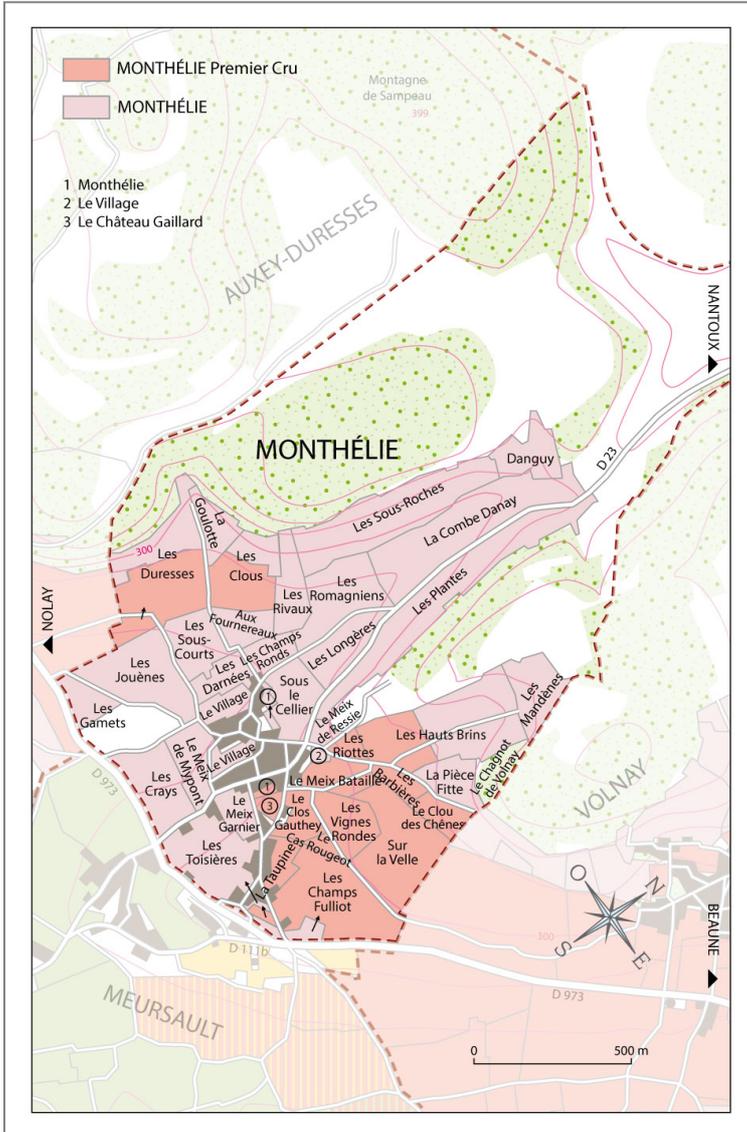


Côte de Beaune

# MONTHÉLIE CHAMPS FULLIOT

## Premier Cru

Pinot Noir



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Les vignes sont situées à quelques mètres du Clos des Chênes de Volnay un peu plus bas sur le coteau. L'exposition est la même: sud-est.

## CARACTÉRISTIQUES

Le Champs Fulliot est un très beau terroir, l'un des plus délicats de Monthélie.

Cette vigne a plus de 30 ans ; elle est plantée avec de très beaux plants donnant de petits raisins très fins.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

## BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

