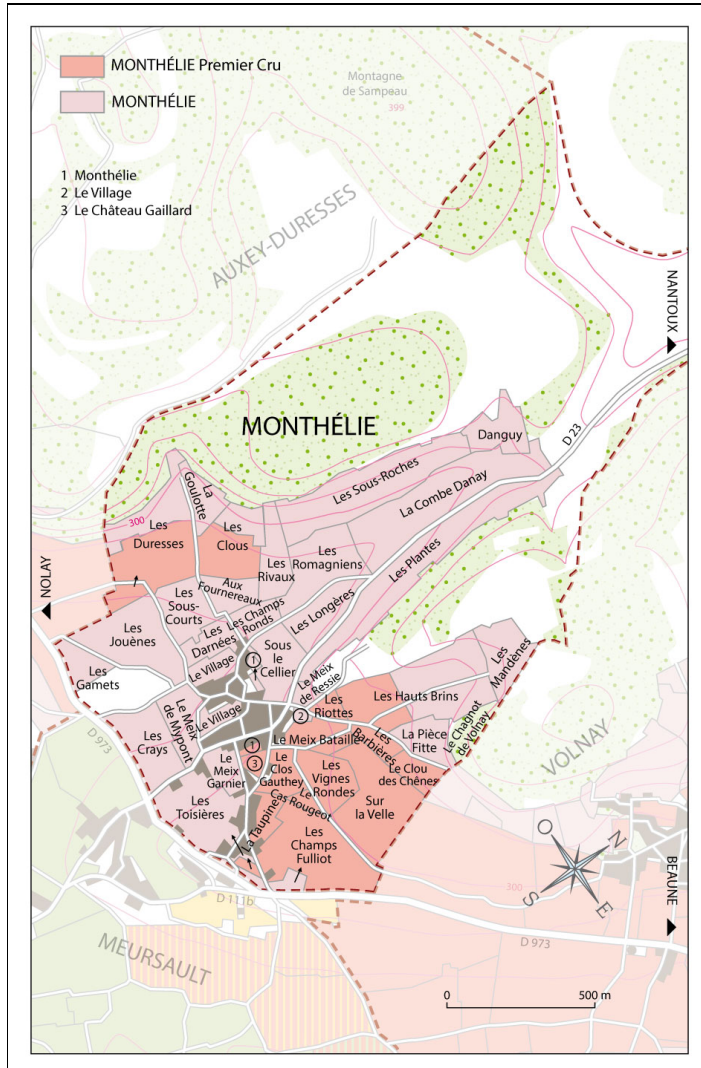
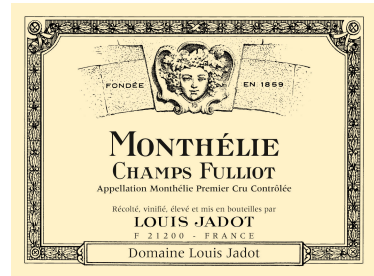


Côte de Beaune

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

