FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Bourgogne Chardonnay

AOC BOURGOGNE · ÉLEVÉ SUR LIES

Vin Blanc de Bourgogne · Certifié Bio · Lise & Pierre-Étienne Chevallier · Vignerons à Mercurey

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Bourgogne · Élevé sur lies

CÉPAGE
100 % Chardonnay

SOL & CLIMAT
Pieds de coteaux argilo-calcaires de la Côte Chalonnaise

EXPOSITION
Est / Sud-Est

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
11 – 12 °C · 2 à 5 ans

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié Ecocert · FR-BIO-01
VIGNOBLE CERTIFIÉ DEPUIS 2010

> *« Un Bourgogne blanc lumineux et précis, élevé sur lies fines, qui incarne avec sincérité l'élégance classique des terroirs de Côte Chalonnaise. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Porte d'entrée exigeante dans l'univers des blancs du Domaine de la Monette, ce Bourgogne Chardonnay bénéficie exactement des mêmes soins viticoles et de la même patience en cave que les cuvées villages et Premier Cru du domaine. Lumineux, équilibré et subtilement structuré par son élevage sur lies, il surprend par sa tenue et sa profondeur.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Issu de parcelles argilo-calcaires situées en Côte Chalonnaise et conduites en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01). Le travail mécanique des sols, l'ébourgeonnage soigné et le respect de la biodiversité assurent des raisins sains à l'équilibre sucre-acidité idéal.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en petites caisses et tri attentif. Pressurage doux, départ naturel en fermentation grâce aux levures indigènes sans intrant œnologique. Élevage d'un an en fûts de chêne sur lies fines avec très peu de bois neuf afin de préserver l'éclat floral et hespéridé du Chardonnay.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Ouverture fraîche et délicate sur les fleurs blanches, le citron mûr et la poire fraîche, complétée d'une fine touche toastée et noisettée.
En bouche	Bouche équilibrée, limpide et déliée, associant la rondeur soyeuse des lies fines à une vivacité désaltérante.
Finale	Finale nette, élancée et sapide, d'une belle persistance aromatique.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Filet de bar ou dorade grillée au fenouil sauvage
- Risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan
- Volaille fermière rôtie aux herbes fraîches
- Fromages frais de brebis ou de chèvre, Saint-Marcellin affiné

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Sélectionné à Londres par la maison Justerini & Brooks (millésimes récents de Pierre-Étienne Chevallier)
- Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01)

Domaine de la Monette · 15 Rue du Château, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 98 07 99 · contact@domainedelamonette.fr · www.domainedelamonette.fr

Visites & dégustations sur rendez-vous · Expédition directe propriété dès 12 bouteilles
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans.