FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Bourgogne Rouge « Signature »

AOC BOURGOGNE ROUGE · SÉLECTION PARCELLAIRE

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

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Bourgogne Rouge · Sélection Parcellaire

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

SOL & CLIMAT
Parcelle dédiée argilo-calcaire à rendements maîtrisés

EXPOSITION
Est / Sud-Est en Côte Chalonnaise

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
15 – 16 °C · 3 à 7 ans

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

> *« Une sélection exigeante au cœur d'une parcelle dédiée, offrant un Pinot Noir concentré et structuré qui dépasse largement son rang régional. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Loin d'une simple cuvée d'assemblage, le Bourgogne Rouge « Signature » naît d'une parcelle spécifiquement choisie et travaillée avec la même rigueur de rendements que les climats communaux du domaine. Il en résulte un Pinot Noir profond, au volume généreux et aux arômes francs de cerise noire, véritable manifeste du style Chevallier.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Parcelle dédiée reposant sur des sols argilo-calcaires sains et vivants de la Côte Chalonnaise, conduite en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01). Taille courte, ébourgeonnage rigoureux et labours entretiennent la concentration naturelle des raisins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte manuelle en petites caisses, tri attentif des baies. Vinification parcellaire naturelle sans levure ajoutée ni intrant, macération douce extrayant couleur et velouté. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français avec très peu de bois neuf.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Nez intense et net de cerise noire mûre, de mûre des haies et de griotte, souligné d'une touche d'épices douces.
En bouche	Bouche pleine, charnue et structurée, offrant un beau volume de fruit soutenu par des tanins mûrs et civilisés.
Finale	Finale franche, persistante et fraîche, d'une tenue remarquable pour l'appellation.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Magret de canard rôti au poivre sauvage
- Cocotte de volaille fermière aux lardons et champignons
- Pièces de bœuf grillées ou joues de bœuf braisées aux carottes fanes
- Morbier affiné ou Tomme de brebis

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Sélection parcellaire dédiée à rendements strictement maîtrisés
- Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010)

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.