FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Bouzeron « Les Fias »

AOC BOUZERON · LIEU-DIT PARCELLAIRE

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

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Bouzeron · Lieu-dit Parcellaire

CÉPAGE
100 % Aligoté

SOL & CLIMAT
Hauteurs marno-calcaires maigres, exposition plein Est

EXPOSITION
Plein Est, haut de coteau calcaire

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
10 – 12 °C · 3 à 7 ans

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

> *« Sur les hauteurs calcaires de Bouzeron, le lieu-dit « Les Fias » signe un Aligoté ciselé, droit et vibrant d'énergie saline. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Unique appellation communale de Bourgogne exclusivement dédiée à l'Aligoté, Bouzeron révèle ici toute sa distinction parcellaire. Perché sur les pentes hautes et maigres du lieu-dit « Les Fias », ce blanc conjugue l'éclat citronné et floral du cépage avec la patine délicate d'un élevage attentif qui arrondit les angles sans jamais trahir sa droiture minérale.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Ancrée sur les hauteurs marno-calcaires blanches du Jurassique (marnes de Nantoux et calcaires bathoniens), la parcelle « Les Fias » bénéficie d'une exposition plein Est qui capte la lumière fraîche du matin tout en préservant l'acidité naturelle des baies lors des fins de journée estivales. Sols maigres et caillouteux cultivés en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01).

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle en caissettes à maturité dorée optimale. Pressurage délicat, fermentation spontanée par les levures indigènes du terroir sans aucun intrant. Élevage de 12 mois sous bois ancien et sur lies fines pour envelopper la vivacité naturelle de l'Aligoté d'un grain soyeux, avant mise en bouteille avec une très faible dose de sulfites.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Nez cristallin de citron bergamote, de pomme verte croquante, de fleurs d'acacia et de silex frotté, relevé d'une subtile note iodée.
En bouche	Bouche droite, élancée et ciselée, où la fraîcheur vibrante du haut de coteau s'harmonise avec un toucher de bouche délié et précis.
Finale	Finale nette, désaltérante et longuement saline, d'une grande pureté calcaire.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Huîtres creuses de pleine mer et plateau de fruits de mer
- Jambon persillé de Bourgogne et gougères tièdes au Comté
- Ceviche de daurade royale, sashimi ou tartare de bar aux agrumes
- Fromages de chèvre frais ou mi-secs du Mâconnais et du Charolais

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Sélectionné au Royaume-Uni par Justerini & Brooks (Londres)
- Importé aux États-Unis par Planet Wine
- Viticulture 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.