

MONTHELIE 1^{er} Cru Les Champs-Fulliot



Appellation : Monthelie 1^{er} Cru

- Encépagement : Pinot Noir
- Age des vignes : 40 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles, et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
- Vinification : éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 14 à 16 jours selon les millésimes.
- Elevage : 14 mois en fût de chêne français dont 30 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- Vin gourmand, très plaisant avec une jolie expression de fruits tant au nez qu'en bouche. Beaucoup de fraîcheur et des tanins ronds.

Appellation : Monthelie 1^{er} Cru

- Vinestock : Pinot Noir
- Age of vines : 40 years old.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating.
- Wine-making : stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 14 to 16 days according to vintages.
- Maturing : 14 months in French oak barrels, 30 % of which are new, bottled by us at the winery.
- A gourmet wine, very pleasant with a nice fruit expression in the nose as well as in the mouth. Lots of freshness and round tannins.

Domaine Parent

21630 Pommard – France

Tel. 03 80 22 15 08 Fax 03 80 24 19 33

E-mail : contact@domaine-parent.com

www.domaine-parent.com