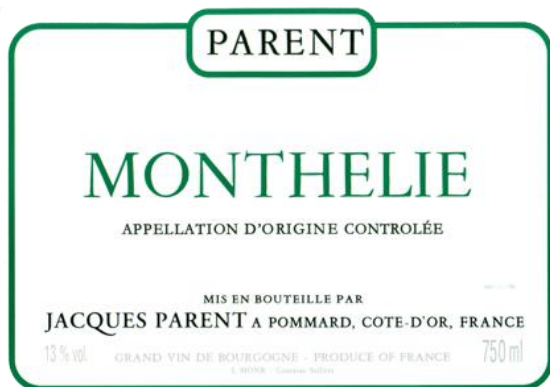




MONTHELIE



Appellation : Monthelie

- Encépagement : Chardonnay
- Age des vignes : 25 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles, et tri sélectif
- Vinification : fermentation alcoolique et fermentation Malo lactique puis Elevage réalisées en fût de chêne Français dont 30 % neuf.
- Au nez s'expriment des notes de pêche jaune, d'aubépine, et de minéralité sur un léger fond grillé. Le vin est croquant, enrobé, généreux tout en conservant une belle fraîcheur et une certaine finesse. Un régal à déguster jeune pour une appellation rare en blanc.

Appellation : Monthelie

- Vinestock : Chardonnay
 - Age of vines : 25 years old.
 - Soils : clay-limestone
 - Harvesting : by hand, and strict sorting.
 - Wine-making : alcoholic, malolactic fermentation and maturing in French oak barrels, of which 30 % are new.
 - The nose is full of yellow peach and hawthorn notes. It is mineral, based on a softly toasted bread background. This wine is crunchy, full bodied and generous, while remaining quite fresh and subtle.
- A rare Chardonnay appellation, which is a real delight. To be served young.

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