



Monthelie 1^{er} Cru

« Les Champs Fulliots »

Sols : Nées du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes de Monthélie s'étendent sur le « coteau de Volnay »

Climat : Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie (on dit Month'lie) se situe entre Volnay et Meursault. « Pittoresquement blotti contre l'arrondi de la colline comme la tête de saint Jean au creux de l'épaule du Christ, Monthélie ressemble à un village de Toscane » écrit Pierre Poupon.

Pentu et resserré, riche d'un château, de vieilles maisons et de bonnes caves, ce beau village fut longtemps placé sous l'autorité de l'abbaye de Cluny.

Exposition : Sud, sud-est

Cépages et conduite : 100% Pinot Noir . Vignes âgées de 50 ans.
Densité de plantation 10 000 pieds/ha. Taille en Guyot, palissée à 1m10 avec 2 niveaux de fils releveurs.

Méthode de vinification : Récolte égrappée et foulée. Macération suivant méthode traditionnelle pendant environ 12 jours. Elevage 1 an en Fûts de Chêne en moyenne avec apport de 25% de fût neuf

Volume Annuel : environ 2000 bouteilles .

Dégustation : Ce coteau limitrophe de Volnay 1er cru clos des chênes et caillerets donne des vins très fins, harmonieux, veloutés, il partage avec Volnay l'image d'un vin féminin.
Arômes de petits fruits rouges, de notes florales (violette), s'oriente avec l'âge sur le sous-bois, les épices de préférence et à boire

Garde : Garde possible 6 à 12 ans

Accord mets/vin : Servir avec des volailles rôties, agneau, lapin, le foie andouillettes ou fromages (Brillat-Savarin, Soumaintrain).

Alcool 13,50%/ vol

Karen et Laurent BOUSSEY – Vignerons – 1 rue du pied de la Vallée – 21190 MONTHELIE
Tel : 33(0)3 80 20 02 33 – e-mail : laurent.boussey@sfr.fr

www.domainelaurentboussey-vindebourgogne.fr