

Domaine  Boussey Laurent

Monthelie

Rouge

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 : Aromes longs griotte et les fleurs séchées, corsé (finale poivrée) et assez vigoureux en bouche, porté par des tanins fins et un boisé consistant.

Garde : Garde possible 4 à 8 ans

Accord mets/vin : Servir avec des volailles rôties, fromages (Brie et Reblochon)
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