

BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR 2022

Cuvée Sainte Marthe

MONT VERRIER



La cuvée Sainte Marthe est un hommage aux Sœurs Hospitalières de la Congrégation Sainte Marthe de Beaune qui séjournèrent au Domaine du Mont Verrier au siècle dernier. Issu d'un élevage d'un an en barrique de 400 litres, il déploie une robe rouge intense aux reflets pourpres. Son nez est prometteur alignant fruits à noyau, groseille, épices fines et le chêne discret. La bouche est complexe associant fermeté et texture soyeuse, riche, aux fragrances intenses d'épices et de fruits noirs. Les tannins sont encore fermes mais promettent beaucoup de finesse. Un équilibre savoureux évitant tout superflu. Un Bourgogne bien élevé à boire maintenant et à garder sûrement !

Appellation :	BOURGOGNE ROUGE
Surface :	1.30 hectares.
Production :	6200 bouteilles
Sol :	Argilo-calcaire et roches de schistes bleus.
Encépagement :	Pinot Noir.
Densité de plantation :	3000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	15 ans.
Rendement :	40hl/hectare.
Situation :	Mont Verrier.
Exposition :	Est et Sud-Est.
Taille :	Guyot simple, une baguette, ébourgeonnage.
Mode de culture :	Lutte raisonnée, certification HVE Haute Valeur Environnementale.
Vendange :	Vendanges manuelles et tri au Domaine.
Cuve :	Cuves inox thermorégulées.
Macération :	6 jours de macération préfermentaire à froid, 10 jours de macération. Vinification à partir de grappes éraflées.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique pour moitié en fût de chêne neufs. Nombreux pigeages et soutirages.
Elevage :	12 mois en en demi-muids de chêne français 1/3 neufs
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire ou à garder au moins 10 ans. Servir entre 18° et 20°.
Accord Mets/Vins :	Servir sur des plats mijotés en sauce et grillades ; boeuf bourguignon, noix de joue de porc mijotées, bœuf black Angus, Gibiers sauvés au vin, boudin aux pommes, fromages de vache (comté, salerce, beaufort), tiramisù, clafoutis.



Adresse : SCEA Domaine du Mont Verrier- 434 route de plantigny 69640 Saint Julien. Bureaux : (+33) 474 674 284

Site Internet : www.domainemontverrier.com E-mail : contact@domainemontverrier.com

Les Monts Verriers *Lieu-dit*

- Patchwork de sols :
 - Marne, calcaire dur
 - Roche volcanique bleue et schisteuse
 - Granite, quartzite et gneiss
 - Profond, bon drainage
 - Orientation sud-est
- Mixte de cépages :
 - Chardonnay vieilles vignes
 - Pinot Noir
 - Gamay
- AOP :
 - Beaujolais-Villages
 - Bourgogne rouge et blanc

Terroir de Saint Julien

Carte géologique simplifiée

