

BOURGOGNE PINOT NOIR 2023

Cuvée Sieur Aubry

MONT VERRIER

Médaille d'Or Pirx Plaisirs de Bettane + Desseauve 2024, la cuvée Sieur Aubry 100% Pinot noir est un hommage aux armoiries du propriétaire du Domaine reçues en 1697. Il déploie une robe pourpre limpide aux reflets de jeunesse. Son nez est expressif, généreux et délicat, à la fois floral et fruité combinant griotte, plantes aromatiques avec une touche fumée. La bouche est éclatante, svelte et nerveuse sur la même tonalité de saveur dans un style épuré et sans artifice. Une jolie expression de notre terroir ! A garder 5 ans ou à consommer maintenant sur des mets délicats comme des volailles.

| | |
|--------------------------------|--|
| Appellation : | BOURGOGNE ROUGE |
| Surface : | 1.30 hectares. |
| Production : | 3000 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 : | 58hl/hectare. |
| Situation : | Mont Verrier., parcelle Four à chaux |
| 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 : | 10 jours de macération en cuve inox. Vinification à partir de grappes éraflées. |
| Fermentation : | 28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux pigeages et soutirages. |
| Elevage : | 5 mois en cuve inox pour préserver la fraîcheur du pinot. |
| Embouteillage : | A la propriété. |
| Garde et service : | A boire ou à garder 5. Servir frais autour de 16/18°C |
| Accord Mets/Vins : | Servir en apéritif sur du jambon de Parme ou de Pata Negra, en accompagnement de volailles type poularde au riz et champignon, cailles farcies, sur un Chaource et des desserts frais à base de fruits rouges, comme un délice framboise- chocolat blanc |



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

