

BOURGOGNE BLANC 2020

Cuvée Sieur Aubry

MONT VERRIER



Médaille d'Or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2021, la cuvée Sieur Aubry est un hommage aux armoiries du propriétaire du Domaine reçues en 1697. Sa robe présente une couleur jaune clair. Le nez est aromatique et mêle les arômes d'amandes, de fleurs blanches infusées, de pêches de vigne, avec une certaine minéralité.

Il offre une bouche expressive, alerte, gourmande, d'une agréable intensité juteuse avec une structure veloutée, généreuse et équilibrée.

Appellation :	BOURGOGNE BLANC.
Surface :	1 hectare de vieilles vignes
Production :	4 000 bouteilles.
Sol :	Terrains argilo-calcaires.
Encépagement :	Chardonnay.
Densité de plantation :	Entre 5000 et 8000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	37-38 ans.
Rendement :	60hl/hectare.
Situation :	Saint-Julien.
Exposition :	Est et Sud-Est.
Taille :	Guyot simple une baguette.
Mode de culture :	Lutte raisonnée, certification Haute Valeur Environnementale.
Vendange :	Vendanges manuelles, tri à réception de vendange au domaine.
Cuve :	Cuves inox afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	Pressurage doux et direct des grappes entières.
Fermentation :	16 à 18° C – vinification à basse température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.
Elevage :	8 mois en cuves inox.
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	Entre 3 et 5 ans. Servir entre 13° et 15°.
Accord Mets/Vins :	Servir en apéritif et sur des poissons ; fruits de mer, volaille, flamiche aux poireaux, lotte et langoustines à l'américaine, poularde à la crème et au riz, fromage de chèvre ou de brebis ; Dôme de Vézelay.



Adresse : EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

Bureaux : (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532

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