

BOURGOGNE PINOT NOIR 2019

MONT VERRIER



La cuvée Sieur Aubry est un en hommage aux armoiries du propriétaire du Domaine reçues en 1697 . Médaille d'Or à l'International challenge Gilbert & Gaillard 2020, notre Bourgogne Sieur Aubry 100% Pinot Noir présente une robe d'un rouge profond. Le nez est aromatique et puissant dominé par des arômes de fruits compotés (fraises et prunes) de vanille et de réglisse. La bouche est ample et structurée avec des tannins voluptueux, le corps est gourmand et équilibré. Les arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles) , de fraises confiturées combinés à des saveurs de vanille, de café et de moka dominant le palais et la finale. Une longueur en bouche qui confère à ce Bourgogne rouge une belle typicité et un grand potentiel de garde.

Appellation :	BOURGOGNE ROUGE
Surface :	1.30 hectares.
Production :	6200 bouteilles
Sol :	Argilo-calcaire et roche 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, 8 jours de macération. Vinification en 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 :	11 mois en cuves inox (26Hl) et en demi-muids(20Hl) de chêne français 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, bœuf black Angus, bouchée à la Reine, boudin aux pommes, fromages de vache (comté, salerce, beaufort), tiramisù, clafoutis.



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