

Domaine de la Monette



Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Bourgogne Côte Chalonnaise 2019

Vin biologique

Fiche technique

Viticulture

Toutes les parcelles du domaine sont conduites en agriculture biologique depuis 2009. Début de conversion officielle : janvier 2010. A partir de janvier 2013 le domaine est certifié en agriculture biologique, l'organisme de contrôle est Ecocert France.

La culture biologique ne permet aucun traitement chimique de la vigne. Tous les sols sont travaillés pour limiter l'enherbement naturel (aucun herbicide n'est utilisé depuis 2009). Les traitements « bio » (anti-mildiou et anti-oïdium) ne laissent pas de traces dans le vin. Le Bourgogne Côte Chalonnaise rouge 2018 est un vin issu de parcelles certifiées en AB depuis 2013.

Parcellaire

Ce vin est un assemblage de plusieurs parcelles de pinot noir situées dans la romantique Vallée des Vaux, en bas du village de Saint-Martin-sous-Montaigu. Les sols généralement argilo-calcaire sont des colluvions profonds; les vignes profitent d'un ensoleillement important, ainsi que d'un léger courant d'air quasi-continu. L'encépagement est composé de plusieurs variétés de pinot noir, avec un âge moyenne de 55 ans. Le rendement varie entre 40 et 50 hectolitres par hectare.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Ensemencement direct avec levures respectueuses du terroir. Macération pré-fermentaire à froid de 2 jours. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 8 jours, cuvaison totale de 18 jours. Pas de pigeage, que des remontages. Le vin de presse a été incorporé à la cuvée (sauf la fin des presses).

Élevage

Élevage de 7 mois en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs. Tonneliers divers, majoritairement Chassin.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration sur terre blanche afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 21 août 2020, pour un total de 4.800 bouteilles. TAV : 14%. Bouteille Verallia allégée, bouchage avec Diam 5. Code bar sur contre-étiquette : EAN 3770011749287 .

Dégustation

Rouge très intense. Nez solaire qui le reflète le millésime chaud, sur les fruits noirs. Bouche structurée et dense pour un « simple » Bourgogne. Élevage fondu dans la masse du fruit, structure de tannins fins qui permet une garde de plusieurs années. Finale persistante. Ce vin se déguste déjà bien sur le fruit, mais va se bonifier pour encore 2-3 ans.

Prix TTC départ cave : € 10,50

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercurey
tel. 03 85 98 07 99

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr