

# **MONTHELIE BLANC 2010**

**REGION :** Bourgogne

**APPELLATION :** AOC Monthelie

**LIEU DE PRODUCTION :** Commune de Monthelie

**LIEU-DIT :** « La Combe Danay » et « Les Hauts Brins »

**SURFACE TOTALE :** 31,50a

**EXPOSITION :** Respectivement plein OUEST et plein EST

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire

**CEPAGE :** Chardonnay

**MODE DE TAILLE :** taille courte en Guyot

**ANNEE DE PLANTATION :** 1990 et 2000

## **Vendange manuelle**

Elevage en fûts de chêne pendant 10 mois (10% de fûts neufs), avec un batonnage tous les 15 jours, jusqu'à la fermentation malo-lactique.

Fin et fruité, ce vin aux arômes de fruits secs (abricot, pêche) se dégustera avec un crustacé ou un poisson, à 3-5 ans d'âge.

Température de consommation : 15/16°C.