



# MONTHÉLIE

*Les Sous-Roches*

*« Un vin tout en minéralité, qui met en lumière la pureté du cépage Chardonnay »*

## CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Sous-Roches [ 0,22 Ha ]

## CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Situé sur un coteau très pentu (20 à 25%) exposé est. Terroir calcaire marneux avec des argiles. Le sol présente de nombreux cailloux avec cassures et fossiles. Cette vigne est âgée d'une vingtaine d'années.

## PRODUCTION

Environ 1800 bouteilles sont produites par millésime.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'au moins 3 heures, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débouillage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 30% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 12 à 15 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

## PROFIL GUSTATIF

De par la particularité de son terroir, ce vin est tout en minéralité et en pureté. Sa robe dorée pâle est d'un bel éclat. Le nez est frais et marie les agrumes et les fleurs blanches. Même registre en bouche où s'affirme une matière ciselée et structurée.

## HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce vin se marie à merveille avec un gratin d'écrevisses, ou une choucroute de poissons.

