

## BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES 2019

Cette grande parcelle, à Beaune, forme un demi-cercle autour des lieux-dits "Les Mondes Rondes". Elle a été déboisée il y une soixantaine d'années. Le nom de ce Climat viendrait de l'ancien français "Mansion" qui signifie demeure/domicile.



## MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

### **VIGNOBLE**

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte. Sol argilocalcaire sur éboulis ferreux, assez peu profond qui permet au Chardonnay de maturer lentement.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 6,14 ha Altitude : 320-350 m

Age moyen des vignes: 30 ans

#### **VINIFICATION**

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14% vol.

# **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Intensité aromatique senteurs de fruits secs mais aussi des saveurs séveuses de réglisse et de chlorophylle. Vin assez ferme en bouche, convient pour la garde , léger côté tannique.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des sushis, sashimis et carpaccio de poissons.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

