



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

BEAUNE

1^{er} CRU "LES AVAUX"

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
13ha 79a 71ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
45a 52ca

SOL
Argilo-calcaire

ALTITUDE
235 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
56 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
100%

ÉLEVAGE
**30 à 40% fûts
de chêne neufs**

Ce que le vin révèle

Les vins issus de la parcelle des "Avaux" présentent une robe accentuée de couleur intense et foncée. Le bouquet offre une palette d'arômes très variés et complexes, des notes animales sur fond de cuir et de fruits rouges et noirs, de baies, cassis, griotte. À la fois soyeux et dense en bouche le Beaune 1^{er} Cru "Les Avaux" affiche une distinction certaine et beaucoup d'équilibre dans un contexte chaleureux et ample. Les tanins s'expriment mais sans excès, magnifiquement fondus avec des saveurs griottées et des nuances confites.

Ce que la terre confie

Le vignoble de la commune de Beaune est situé en pleine pente et monte jusqu'à 330 m. Le coteau est composé de calcaires qui se délitent, le bas du talus est du colluvien avec affleurement de bathonien supérieur. Plus en piémont, le sol est constitué d'éboulis calcaires sur lesquels est plantée la majorité du vignoble orienté sud-sud-est.

Le coteau se divise en deux parties avec en son centre la vallée de Bouze qui partage le massif au sud et au nord. Le Beaune 1^{er} Cru "Les Avaux", situé côté sud et au centre de la vallée, à flanc de coteau, dispose d'un sol très argilo-calcaire particulièrement favorable à des vins de caractère.

La situation du vignoble de Beaune offre un classement privilégié de 39 appellations en Premier Cru pour une surface de 322 hectares. Alors qu'en haut et en bas de la pente, l'A.O.C. communale compte 128 hectares.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : info@mongeard.com

International : domaine@mongeard.com

France - Particuliers & Œnotourisme : contact@mongeard.com

WWW.MONGEARD.COM