



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

BOURGOGNE CHARDONNAY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
3000ha environ
(rouge et blanc)

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
79a 33ca

SOL
Terrains jurassiques avec
graviers et
cailloutis calcaires sur
argile profond

SITUATION
DU VIGNOBLE
Vosne-Romanée et
Flagey Echezeaux

LIEU-DIT
"Les Lutenières"
et "Les Combes"

ALTITUDE
240 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Chardonnay

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
38 ans

VENDANGE
Manuelle
exclusivement

ÉGRAPPAGE
Non égrappé

ÉLEVAGE
100% cuve inox

Ce que le vin révèle

D'un nez franc et ouvert, le Bourgogne Chardonnay étonne toujours par sa large palette aromatique et sa persistance en bouche. Suave et d'une belle fraîcheur, ce vin présente des notes de fruits à chair blanche et des arômes de fleurs blanches.

Origine et cépage

Le Bourgogne Blanc est issu du cépage Chardonnay en totalité. Il est l'un des plus nobles cépages et a imposé son nom de "Chardonnay" au cours du XIX^e siècle en son berceau bourguignon. Assez vigoureux et d'une bonne fertilité, il craint cependant le froid, notamment le gel de printemps. Ses grappes allongées et peu serrées offrent des grains menus d'une belle couleur d'or.

Gastronomie

Il sera apprécié pour sa jeunesse et sa générosité, et pourra se déguster seul à l'apéritif ou accompagnera avec beaucoup d'élégance un plat de poissons à la crème ou toutes autres entrées dignes du cépage Chardonnay.



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