



DOMAINE  
MONGEARD-MUGNERET

# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC "LE PRIEURÉ"

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE  
DE L'APPELLATION  
**130ha 99a 45ca**

SUPERFICIE  
EN PRODUCTION  
AU DOMAINE  
**30a 82ca**

SOL  
**Terrains calcaires  
et profonds sur  
marnes argoviennes**

SITUATION  
DU VIGNOBLE  
**Arcenant**

LIEU-DIT  
**"Le Prieuré"**

ALTITUDE  
**400 mètres**

ENCÉPAGEMENT  
**100% Chardonnay**

ÂGE MOYEN  
DE LA VIGNE  
**57 ans**

VENDANGE  
**Manuelle  
exclusivement,  
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE  
**Non égrappé**

ÉLEVAGE  
**50% fûts de chêne  
et 50% muids de chêne  
(600 litres)**

## *Ce que le vin révèle*

Ce terroir nous offre un vin équilibré et fin, sa structure est à la fois élégante et solide avec une belle fermeté atténuée par le moelleux du Chardonnay. Cette cuvée s'illustre par des arômes fins de fruits frais, de fleurs blanches, de tilleul et de belles nuances minérales.

## *Ce que la terre confie*

Le vignoble des Hautes-Côtes est situé dans "l'arrière pays", en parallèle de la Côte de Nuits, sur le plateau. Les nombreuses petites vallées aux coteaux bien exposés, généralement au sud et au sud-est, offrent une situation exceptionnelle pour la vigne.

Le climat des Hautes-Côtes est un peu plus rude que celui de la Côte, l'air circule davantage au gré des vallées et des collines, avec des températures descendant à -15°C parfois. Toutefois, les conditions climatiques sont très favorables à la culture de la vigne, l'exposition compensant les influences de l'altitude.

## *Origine et cépage*

Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 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<sup>e</sup> 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.



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

France - Professionnels & Communication : [info@mongeard.com](mailto:info@mongeard.com)

International : [domaine@mongeard.com](mailto:domaine@mongeard.com)

France - Particuliers & Œnotourisme : [contact@mongeard.com](mailto:contact@mongeard.com)

[WWW.MONGEARD.COM](http://WWW.MONGEARD.COM)