



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

COTEAUX BOURGUIGNONS

"LA SUPERBE"

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
250ha

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
1ha 30a 60ca

SOL
**Terrains jurassiques avec
graviers
et cailloutis sur
argile profond**

SITUATION
DU VIGNOBLE
Boncourt Le Bois

LIEU-DIT
"Les Glapins"

ALTITUDE
240 mètres

ENCÉPAGEMENT
**20 À 30% PINOT NOIR
70 À 80% GAMAY**

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
45 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
100%

ÉLEVAGE
Foudre en chêne

Ce que le vin révèle

Cette cuvée baptisée "*La Superbe*" est dédiée à tous les amateurs de vin qui l'apprécient quotidiennement en toute simplicité et modestie, afin que chaque repas soit source de plaisir.

Ce vin se boit comme l'on croque dans un fruit : agréable, frais et fruité, il est prêt à consommer. D'une belle couleur pourpre, cette cuvée offre une vaste palette d'arômes et des notes de fruits à la tonalité vive. La bouche est souple et fine pour un plaisir jeune et vivifiant.

Ce que la terre confie

Le Bourgogne Grand Ordinaire appelé désormais Coteaux Bourguignons est l'appellation d'origine contrôlée de base pour les vins de Bourgogne, il peut être produit sur toute l'aire d'A.O.C. Bourgogne. Notre parcelle est située à proximité de la commune de Vosne-Romanée sur le village de Boncourt-le-Bois.

Origine et cépage

Cette appellation Coteaux Bourguignons "*La Superbe*" est issue de deux cépages, le Gamay Noir à jus blanc pour 70 à 80% et le Pinot Noir pour 20 à 30% en fonction des années et pour un rendement qui n'excède pas 50 hl à l'hectare.



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