



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

NUITS-SAINT-GEORGES VILLAGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
175ha 31a 91ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
15a 18ca

SOL
**Argilo-calcaire
du jurassique moyen
avec relief de failles**

ALTITUDE
250 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
48 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
100%

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

Ce que le vin révèle

Ce vin d'une couleur sombre et intense, offre des arômes puissants et complexes mêlant à la fois la cerise, le cassis, la fourrure et la truffe. Il possède une structure tannique importante, et l'harmonie taninrondeur en fait un vin cupulent et solide.

Ce que la terre confie

Au nord de Nuits-Saint-Georges, notre petite parcelle est située sur le lieu-dit "Les Allots". En vieux français nous lisons "Alleu" qui est en fait un bien patrimonial héréditaire à l'inverse du "Fief", un bien provenant d'une concession seigneuriale.

Le vignoble de Nuits-Saint-Georges est implanté sur la côte et son piémont.

C'est un relief de failles, constitué par des formations sédimentaires du jurassique moyen, disloqué en gradins jusqu'à la faille majeure, où les strates jurassiques sont affaissées de plusieurs centaines de mètres sous des formations marneuses et conglomératiques de remplissage du fossé bressan.

Au-delà de la faille majeure, les formations marneuses oligocènes affleurent au nord de Nuits. Des limons argileux recouvrent souvent la faille et se mêlent à des limons rouges avec lits de chaille (cailloux, concrétion siliceuse dans les calcaires jurassiques), à des matériaux issus des cônes de déjection et à des alluvions fluviales de la vallée du Meuzin, petite rivière qui a partagé le finage de Nuits en deux zones, nord et sud. Le vignoble ne dépasse pas 265 m.



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