



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

RICHEBOURG GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
8ha 03a 45ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
31a 12ca

SOL
**Très argileux reposant
sur du calcaire**

ALTITUDE
280 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
50 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
**En fonction de
la qualité
du millésime**

ÉLEVAGE
**100% fûts
de chêne neufs**

Ce que le vin révèle

La robe est féminine et le nez masculin. La bouche étincelante offre une richesse incomparable, une générosité parfois démesurée.

L'Œil : Tout dépend du millésime, et de l'âge de la bouteille. Un Richebourg peut être rubis, drapé de velours ou bien rouge sombre tirant sur le nocturne, pourpre noir. La robe est toujours intense et dense, lumineuse et parcourue de reflets carmin.

Le Nez : Jeune, le vin dévoile des arômes de musc de cuir de Russie et des nuances de santal. Deux familles aromatiques se distinguent : les nuances de lichen, de sous-bois et de champignons d'une part; les notes de cerise, de cassis, de fruits cuits ou confits d'autre part. La Bouche : Dans sa jeunesse, il explose. Intense, il a besoin de plusieurs années pour devenir expansif et chaleureux. Élégant et racé, il est capable d'une longue vie et devient pour les grandes années l'image de la volupté. Avec parfois davantage de finesse que de structure ou à l'inverse un fruit massif, un tempérament enthousiaste, ramassé et musclé.

Ce que la terre confie

Située sur la commune de Vosne Romanée et logée entre 260m et 280m d'altitude, l'appellation Richebourg Grand Cru compte deux climats : "Les Richebourgs" et "Les Véroilles ou Richebourgs". Si la Grandeur devait se compter en hectare, elle mesurerait précisément 8ha 03a 45ca, telle est la superficie de ce majestueux Grand Cru. Seul un sentier sépare la Romanée-Conti et les Richebourgs. Ce splendide cru, qui possède un velouté et une richesse de bouquet incomparables, est un des plus somptueux vins de Bourgogne. Notre précieuse parcelle acquise en 1984, de 31 ares et 12 ca, est située dans "Les Richebourgs". Ce terroir est exposé au levant, à l'est-nord-est. Nos vignes sont plantées sur des sols bruns calcaires peu épais reposant eux-mêmes sur le calcaire dur de Premeaux. Ce manteau de fins éboulis très perméables offre à la vigne une situation exceptionnellement favorable associée à des microclimats parfaits.



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