

# DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

## MONTHÉLIE ROUGE

*Vincent a acquis cette parcelle, au lieu-dit les « Jouères » en 1990. Elle a été ensuite replantée car elle était en fin de vie. Nous rappelons que l'ensemble du domaine est planté à partir d'une sélection massale depuis le phylloxéra. Cette appellation moins connue, située entre Meursault et Volnay, gagne à l'être ! Elle donne des vins fins et élégants.*



### LE DOMAINE

**Présentation du domaine :** Dans la lignée familiale ancrée à Meursault, Vincent Bouzereau exploite depuis 1990 des vignes en Côte de Beaune sur les villages de Puligny-Montrachet, Meursault, Monthelie, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard, Beaune et Aloxe-Corton, à la fois en rouge et en blanc.

**Superficie de la propriété :** Environ 10 hectares

### LA VIGNE

**Cépage :** Pinot Noir

**Localisation de la vigne :** Sur les coteaux à la limite du terroir d'Auxey-Duresses, exposition est.

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Âge moyen de la parcelle :** 40 ans environ

**Travail dans la vigne :** Travail du sol, taille guyot simple, ébourgeonnage adapté à l'âge de la vigne et sa vigueur, lutte raisonnée, vendanges manuelles.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

**Vinification :** Passage sur table de tri, égrappage et mise en cuve ouverte pour fermentation avec contrôle de température. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime. Pigeage et remontage quotidiens selon les millésimes. Pressurage puis mise en fût.

**Élevage :** Entre 15 et 18 mois en fûts. Soutirage après fermentation malo-lactique. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

**Les fûts :** 100% fûts de chêne - 25% fûts neufs

### LE VIN

*Un vin de qualité plein de délicatesse à découvrir, ou à redécouvrir !*

**Note de dégustation :** Vin fin et élégant, long en bouche. Le nez joue sur le petit fruit, les fruits rouge, le cassis, tandis que la bouche est très délicate.

**Potentiel de garde :** Entre 5 et 10 ans

**Température de service :** 14°C à 16°C

**Accords mets et vins :** Un pigeon à l'étouffée ou une côte de veau aux herbes feront de ce Monthelie un compagnon privilégié !