

“LE BRULEAU”

CUVÉE PARCELLAIRE

TERROIR

La cuvée "le BRULEAU" est issue de nos plus anciennes vignes de Chardonnay issues d'une seule parcelle. Il est situé sur les falaises calcaires du Crétacé supérieur. Le sol argilo-calcaire est superficiel.

Elle est conduite en lutte biologique et agroécologique.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

Age des vignes : 20 ans

Superficie : 0,30 hectares

Taille : Guyot Simple

Rendement : 30 hl/ha

VINIFICATION / AGEING

Les raisins sont récoltés manuellement en caissette. Le pressurage est séquentiel avec une sélection de jus. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent entièrement en barriques de 228 litres et 225 litres allant de 1 à 5 vins.

L'élevage en fûts se poursuit pendant 12 mois sur lies avec brassage hebdomadaire durant les premiers mois.

Avant la mise en bouteille, ce Chardonnay est collé et filtré.

SENSORY DESCRIPTIVE

Une complexité d'arômes : fruits mûrs (pêche, abricot); agrumes frappants (pamplemousse, citron confit), noisette et notes grillées, fumé avec un bois très bien intégré.

En bouche, longueur, volume et densité par son acidité marquée (agrumes). Une finale salivante (zeste de citron), beurrée (gras, grasse) et légèrement fumée/grillée.



“LE BRULEAU”

A PARCEL CUVEE

TERROIR

The cuvée "le BRULEAU" comes from our oldest Chardonnay vines coming from a single plot. It is located on the limestone cliffs of the Upper Cretaceous. The clay-limestone soil is superficial. It is conducted in biological control and agroecological.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay
Age of the vines: 20 years
Area: 0.30 hectares
Pruning : Guyot Simple
Yield: 30 hl/ha

VINIFICATION / AGEING

The grapes are harvested manually at the box. Pressing is sequential with a selection of juices. The alcoholic and malolactic fermentations take place entirely in barrels of 228 litres and 225 litres (from 1 to 5 wines). The ageing in barrels continues for 12 months on lees with weekly brewing during the first months. Before bottling, the Chardonnay can be glued and filtered.

SENSORY DESCRIPTIVE

A complexity of aromas: ripe fruits (peach, apricot); striking citrus (grapefruit, candied lemon), nuts (hazelnut) and toasted notes, smoked with a very well integrated wood. In mouth, length, volume and density by its sharp acidity (citrus). A salivating finish (lemon zest), buttered (bold, greasy) and slightly smoked/toasted.




DOMAINE
MOUNIER

EN

