



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

BEAUNE « MONTÉE ROUGE » CHARDONNAY

Cette appellation est entrée dans le domaine en 2013.

D'une surface de 50are90ca, orientée Est, sur un sol en «grèzes litées», cette parcelle est âgée de 35 ans. La pente est rude (l'on devient vite rouge en la montant !). Une partie est en terrasse pour une meilleure exposition aux rayons du soleil.

Cette parcelle est entièrement travaillée à la main par Emmanuelle-Sophie. Elle est enherbée pour éviter l'érosion, favoriser la flore et la mychorization. Une partie est plantée avec le cépage chardonnay (38 ares).

La récolte est entièrement manuelle, éraflée, pressée en douceur avec notre pressoir pneumatique pour obtenir un jus pur. La vinification alcoolique commence en cuve pour se terminer en fûts dont 30% de fûts neufs.

Ce Beaune est plein de délicatesse, avec un nez floral (fleurs blanches, acacias, chèvrefeuille), des notes d'amandes fraîches et légèrement épicées (cannelle).

Sa robe est or pale, avec une bouche affriolante tout en dentelle, soyeuse, avec des arômes de pêches de vignes.

Il accompagne vos plats :

Il sera en accord parfait avec des Lasagnes aux noix de Saint-Jacques et gambas, une fondue de poireaux, un tartare de saumon aux agrumes confits ou encore un carpaccio de langoustines.

Côté fromage il sera délicieux sur une tomme de brebis, un Mont d'Or, un Rocamadour, un Chevrotin, un Mâconnais

Côté dessert optez pour un pancake au yaourt de chèvre de Soignon, un cheesecake crème de châtaignes et fromage blanc de chèvre ou encore une verrine de mousse de chèvre frais au chocolat.

A servir entre 12 et 14°



Domaine Moissenet-Bonnard - 4, rue des jardins - 21630 Pommard

Tel : +33 (0)3 80 24 62 34 - Fax : +33 (0)3 80 22 30 04 - jean-louis@moissenet-bonnard.com

www.moissenet-bonnard.com