



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

BOURGOGNE « CUVÉE DE L'ONCLE PAUL »

J'ai dédié cette cuvée à mon arrière grand-oncle, Paul Girardin. En effet, il fit don de sa part d'héritage du domaine à ma grand-mère (Mme Henri Lamarche) et a ainsi préservé l'unité du vignoble familial.

Ce Bourgogne est l'assemblage de trois parcelles (Taupe – Maison-Dieu, En la taupe et Croquamot).

Les vignes sont âgées de 30 à 45 ans et la surface totale est de 65 ares.

Celles-ci sont enherbées, cultivées sous le rang pour préserver la diversité et la mycorhization.

La vendange est manuelle, triée, éraflée entièrement.

La vinification dure 3 semaines dont 12 jours de fermentation alcoolique.

L'élevage se fait en futs de chêne de 2 à 4 ans, pendant 12 mois.

Ce bourgogne d'un rubis grenat profond, s'exprime sur des notes de fruits rouges (cerise ; framboise) et d'une note florale, la violette. La bouche est ample, d'une belle profondeur avec une grande intensité.

Il accompagne vos plats :

Côté salé : une crème de panais à la cannelle et pancetta ; un carpaccio de betterave et saint jacques huiles de pistache et vanille, un roulé de canard fumé à la mangue ; un suprême de pintade rôti tandoori aux 3 choux, une côte de bœuf en croûte d'épices au café et pulpe de patate douce au chocolat.

Côté sucré : une mousse de chocolat noir piment d'Espelette, safran et sirop de griottines ou des poires pochées au pinot noir

Servir aux alentours de 16-18°.



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