



# Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

## BEAUNE « MONTÉE ROUGE » PINOT NOIR

Cette appellation est entrée dans le domaine en 2013. D'une surface de 12 are 75 ca, orientée Est-sud-est et d'une altitude de 280 mètres, cette vigne est en terrasse sur des grèzes litées.

Travaillée, cultivée entièrement à la main par Emmanuelle Sophie ; cette vigne est enherbée dans l'inter-rang et cultivée sous le rang, afin d'éviter l'érosion et favoriser la flore et la mychorization. La récolte est entièrement manuelle, éraflée, triée. La vinification dure de 15 à 18 jours ceci pour la fermentation alcoolique. L'élevage se fait en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs pendant 12 mois

Ce Beaune a la robe rubis étincelante : des notes des fruits rouges (cerises, framboises, cassis) composent un nez séduisant. En bouche, de l'attaque et la finale est une symphonie jouée à quatre mains. Avec une chaire épaisse, soyeuse, sur des notes affriolantes où se détachent des arômes de kirch, d'épices (paprika, pierre à fusil, poivre gris)

### Il accompagne vos plats :

*Il sublimera des brochettes de porc et pêches grillées , un foie de veau style bistrot, une côte de veau aux tomates séchées ; des œufs meurette, des brochettes de porc aux bulles de neige .*

*Coté fromage : un camembert chaud rôti au four, un brie fermier*

*Coté dessert : un tian aux figues, ou des poires au vin rouge,*

*Sa température idéale de service est de 16°.*



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