

MONTHELIE

Sous le Cellier



TERROIR : une appellation régionale parcellaire de la Côte de Beaune

« Pittoresquement blotti contre l'arrondi de la colline comme la tête de saint Jean au creux de l'épaule du Christ, Monthelie ressemble à un village de Toscane » écrit Pierre Poupon.

La parcelle Sous le Cellier, tout au Nord de l'appellation, profite d'une pente significative, orientée vers l'Ouest, et est située à la sortie du village sous le cellier des maisons, d'où son nom.

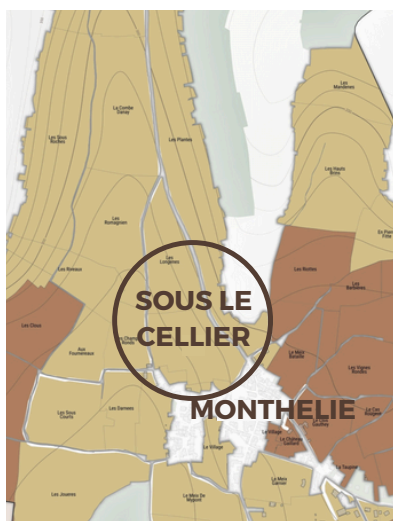
À LA VIGNE : la culture biologique

La parcelle Sous le Cellier est cultivée en agriculture biologique pour préserver la vitalité de nos vignes : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal, attention tournée vers l'activité micro biologique du sol.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation lente en fûts de 350 litres, levures indigènes. Elevage de 10 mois en fûts, sans intrants ni soutirage. Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 0,69

Date de plantation : 2003 et 2015

Sol : Sablo-limoneux-calcaire

Altitude (m) : 280

Exposition : Sud-Ouest

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 3 à 5 ans

