



— D O M A I N E —



FEUILLAT-JUILLOT

BOURGOGNE PINOT NOIR LES MOULINS



VENDANGES MANUELLES

CEPAGE : Pinot Noir

SUPERFICIE : 20 ares

ALTITUDE : 200 mètres

EXPOSITION : Est

SOL : Argileux

AGE DES VIGNES : 60 ans

HISTOIRE :

Notre parcelle de Pinot Noir est située sur la commune de Montagny. Il s'agit d'une toute petite parcelle de 20 ares composée de vieilles vignes de 60 ans. Sa robe est dotée d'une magnifique et brillante couleur rouge rubis. Il s'agit d'une cuvée confidentielle de seulement 800 bouteilles produites chaque année.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle :
Égrappage
Cuvaison de 10 à 15 jours -
Remontages - Élevage en fûts
de chêne pendant 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Au nez ce vin dégage des notes de petits fruits rouges à noyaux. Ce vin est très expressif. En bouche, l'attaque est fraîche et tonique sur des notes de petits fruits acidulés, groseilles, framboises. Les tanins sont présents mais fins et apportent une bonne longueur à ce vin très croquant.

SERVICE : 16-18°C

POTENTIEL DE
GARDE : 3 à 4 ans

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT :

Plateau de charcuteries,
tapas, rôti de veau aux
girolles, fromages.



— D O M A I N E —

FEUILLAT-JUILLOT



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LE MONTAGNY
AU FÉMININ

11, route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy

✉ domaine@feuilleat-juillot.com ☎ +33 6 72 74 96 08 📠 +33 6 80 22 73 61

WWW.FEUILLAT-JUILLOT.COM