

## Fiche Technique

Domaine Montchovet

### *Coteaux Bourguignons Rouge*



Depuis les années 1930, quatre générations de père en fils se sont succédées sur l'exploitation, où chacune d'entre elle s'est employée à la développer. Gilles Montchovet à la tête des 12,42 ha familiaux passe actuellement en culture raisonnée. De la plantation à la cueillette des raisins, de la vinification à la mise en bouteille, le domaine a suivi l'évolution des méthodes de travail de la vigne et de l'élevage du vin, tout en conservant le savoir-faire des générations précédentes.



Perchées sur la Côte de Beaune, les sols des parcelles de pinot noir et de gamay sont argilo-calcaires, drainants ce qui procurent beaucoup de fraîcheur aux vignes. Elevage en cuve pendant 10 mois minimum.



Pinot Noir - Gamay

Robe : Clair aux reflets rubis.



**Nez :** Il offre des senteurs fraîches de fruits rouges (fraise, framboise) et noirs (cassis, mûre).

**Dégustation :** Ce vin est souple et harmonieux aux arômes de fruits frais. Il est marqué par une extrême gourmandise, pleine de fraîcheur !



A servir avec des plats légers : salade. A emporter lors d'un pique-nique.

Potentiel de garde : environ 3 ans.

## Fiche Technique

Domaine Montchovet

*Hautes-Côtes de Beaune Blanc*



Depuis les années 1930, quatre générations de père en fils ce sont succédées sur l'exploitation, où chacune d'entre elle s'est employée à la développer. Gilles Montchovet à la tête des 12,42 ha familiaux passe actuellement en culture raisonnée. De la plantation à la cueillette des raisins, de la vinification à la mise en bouteille, le domaine a suivi l'évolution des méthodes de travail de la vigne et de l'élevage du vin, tout en conservant le savoir-faire des générations précédentes.



Sol argilo calcaire.  
Elevage en fût.



100% Chardonnay

Robe : Jaune dorée.



**Nez :** Le bouquet propose des arômes de fleurs blanches (aubépine) et de fougère tirant en maturité vers la noisette et le miel.

**Dégustation :** Vif à l'attaque mais tout en élégance, ce chardonnay propose un bel équilibre entre une aimable rondeur miellée et une fine fraîcheur exotique et citronnée.



A servir avec des escargots, un poisson poché ou en sauce, une viande blanche, des fromages (bleu de Bresse).

Potentiel de garde : environ 5 ans.



## Fiche Technique

### Domaine Montchovet *Hautes-Côtes de Beaune* *Vieilles Vignes Rouge*



Depuis les années 1930, quatre générations de père en fils ce sont succédées sur l'exploitation, où chacune d'entre elle s'est employée à la développer. Gilles Montchovet à la tête des 12,42 ha familiaux passe actuellement en culture raisonnée. De la plantation à la cueillette des raisins, de la vinification à la mise en bouteille, le domaine a suivi l'évolution des méthodes de travail de la vigne et de l'élevage du vin, tout en conservant le savoir-faire des générations précédentes.



Sol argilo calcaire.  
Elevage en fût.



100% Pinot Noir

Robe : Grenat profond.



Nez : Le bouquet est intense et net aux notes de fruits rouges légèrement teinté d'épices.

Dégustation : Généreuse en fruits, la bouche apparaît ronde, charnue, consistante, bâtie sur de beaux tanins souples et fins. Une certaine nervosité n'est pas rare dans sa jeunesse, puis les tanins se fondent et l'équilibre s'établit. À croquer !



A servir avec oeufs en meurette, petit salé aux lentilles, fromages (brillat-savarin, cîteaux). Ou encore escargots, poisson poché ou en sauce.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



## Fiche Technique

### Domaine Montchovet *Volnay*



Depuis les années 1930, quatre générations de père en fils ce sont succédées sur l'exploitation, où chacune d'entre elle s'est employée à la développer. Gilles Montchovet à la tête des 12,42 ha familiaux passe actuellement en culture raisonnée. De la plantation à la cueillette des raisins, de la vinification à la mise en bouteille, le domaine a suivi l'évolution des méthodes de travail de la vigne et de l'élevage du vin, tout en conservant le savoir-faire des générations précédentes.



Haut perché sur la Côte de Beaune, la parcelle des Ez Blanches touche Monthélie. Elle est calcaire - du calcaire dolomitisé- et pierreuse et repose sur un substrat de terre superficielle blanche, pentue et très filtrante. Macération, puis élevage en fûts de chêne pendant 12 mois minimum.



100% Pinot Noir

Robe : Grenat clair.



Nez : On retrouve des arômes de violette, groseille, cerise et avec l'âge les épices.

Dégustation : Vin souple, velouté et harmonieux aux arômes de fruits confits, fruits noirs et épices légères, il est marqué par une extrême élégance.



A servir avec des plats sophistiqués à base de volailles rôties ou laquées.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

## Fiche Technique

Domaine Montchovet

*Beaune 1er Cru Les Aigrots*



Depuis les années 1930, quatre générations de père en fils ce sont succédées sur l'exploitation, où chacune d'entre elle s'est employée à la développer. Gilles Montchovet à la tête des 12,42 ha familiaux passe actuellement en culture raisonnée. De la plantation à la cueillette des raisins, de la vinification à la mise en bouteille, le domaine a suivi l'évolution des méthodes de travail de la vigne et de l'élevage du vin, tout en conservant le savoir-faire des générations précédentes.



Le nom de ce climat provient du savant mélange de terre ocre et de petits cailloux (graviers) que contient le sol.



100% Pinot Noir

Robe : Grenat dense.



Nez : Le nez est marqué par les fruits rouges et par des notes épicées.



Dégustation : Vin fin et racé, il développe des notes intenses de cassis assorties de touches finement épicées.

A déguster lors de jolis moments avec une belle pièce de boeuf.

Potentiel de garde : environ 8 ans.