

Rodolphe

DEMOUGEOT

## Monthelie La Combe Danay

**Superficie de la parcelle** : 0,13 hectare

**Cépage** : Chardonnay

**Nature du sol** : Calcaire avec marnes blanches

**Année(s) de plantation** : 2016

**Vinification et élevage** : Au domaine, tout est fait pour respecter au mieux les raisins. Les vendanges sont manuelles et les grappes récoltées dans de petits bacs de 600 litres. Une fois le tri effectué à la vigne, le pressurage s'effectue en grappes entières.

Le vin est élevé en fûts pour une durée d'un an, dont 10% de bois neuf, et pendant 4 à 5 mois en cuves.

La mise en bouteille par gravité est décidée en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation** : Nez floral avec des notes d'amande fraîche. Bouche fruitée et minérale.

**Température de service** : 10 à 12 °C

**Consommation** : de 1 à 7 ans