

Rodolphe

DEMOUGEOT

## Monthelie La Combe Danay

**Superficie de la parcelle** : 0,30 hectare

**Cépage** : Pinot noir

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Année de plantation** : 1983

**Vinification et élevage** : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 12 à 14 mois, dont 15 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation** : Notes fruitées et épicées. Belle structure en bouche et de la longueur. A carafier dans les millésimes récents.

**Température de service** : 14 à 16 °C

**Consommation** : 2 à 10 ans