



Domaine de la Monette

Bourgogne Côte Chalonnaise en Cortechat



Zona:	Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio
Affinamento:	10 mesi in botti di rovere
Fermentazione	Malolattica in barrique
Tecnica di produzione:	Biologica e biodinamica
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	14-16°
Solfiti totali:	48 mg/L



Una vera chicca, questo vino è il frutto di una parcella a basse rese, di cui abbiamo disponibili poche bottiglie ogni anno.

Vino di colore rosso intenso con riflessi scuri. Al naso presenta forte sentore di frutti neri e rossi, con lievi note floreali.

Al palato è molto potente e denso con tannini importanti, grande freschezza in finale.

Già pronto da bere, maturerà ancora per 2/3 anni.

Abbinamenti



Adatto a primi piatti corposi (pasta al forno, risotti) e a secondi piatti a base di carni rosse, anche in intingolo.



- 57° Chanteflitage 2012: *Coup de Coeur*
- Guida Hachette 2012: **Coup de Coeur**
- Bettane & Desseauve 2013: 1 citazione
- Concours de la Côte Chalonnaise 2014: **Oro**
- Bourgogne Aujourd'hui 2015: **Oro 18/20**



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**