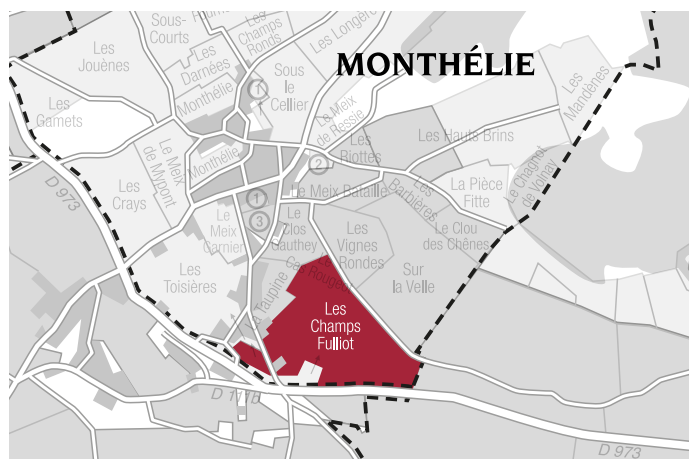


Monthélie 1^{er} Cru

Les Champs Fulliot

Vin gourmand, très plaisant avec une jolie expression de fruits tant au nez qu'en bouche. Beaucoup de fraîcheur et des tanins ronds.

APPELLATION	Monthélie 1 ^{er} Cru
ENCÉPAGEMENT	Pinot Noir
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
VINIFICATION	Éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages doux et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 14 à 16 jours selon les millésimes.
ÉLEVAGE	14 mois en fût de chêne français dont 30% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Monthélie 1^{er} Cru

Les Champs Fulliot

A gourmet wine, very pleasant with a nice fruit expression in the nose as well as in the mouth. Lots of freshness and round tannins.

APPELLATION	Monthélie 1 ^{er} Cru
VINESTOCK	Pinot Noir
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
WINE-MAKING	Stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, soft crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 14 to 16 days according to vintages.
MATURING	14 months in French oak barrels, 30% of which are new, bottled by us at the winery.

