



BEAUNE 1ER CRU « MONTEE ROUGE »

SUPERFICIE	12 ares.
AGE DES VIGNES	30 ans.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaires blancs- Exposition Sud/Sud-Est.
CULTURE	Taille « Guyot »- Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles, avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage à 100 %, cuvaison 15 à 20 jours. 12 mois d'élevage sur fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	700 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 4 et 12 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 ° C.
ACCORDS METS/VINS	Oie aux marrons, Tourte au veau, Saumon grillé, Coq à la bière...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Ce sont les nodules de fer qui donnent la couleur rouge au terrain. Ces vignes sont plantées à flan de coteau d'où le terme « Montée Rouge ».

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com