



BEAUNE 1ER CRU « LES MONTREVENOTS »

SUPERFICIE	14 ares.
AGE DES VIGNES	40 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	900 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 4 et 12 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Lapin au thym, Bœuf Black Angus, Chevreuil, Fromages...

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