



## BEAUNE « MONTAGNE SAINT-DESIRE »

SUPERFICIE	63 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaires oobioclastiques et graveleux. Situé au-dessus du « Clos Des Mouches », c'est un coteau très ensoleillé.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles, avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage 100 %, cuvaison 15 à 20 jours, 10 mois d'élevage en fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	4000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 3 et 10 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Lapin à la moutarde, Risotto aux girolles, Sauté de cerf, Magret de canard grillé...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	A Beaune au lieu-dit Saint-Désiré vivait un ermite Saint-Désert. Il fut assassiné dans sa cellule le 13 mai 1619 et enterré au cimetière des cordeliers à Beaune.

*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

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM