



DOMAINE

Laurent Mouton

Côteaux Bourguignons

Les Fourneaux

Frais & Subtil



Caractéristiques de la vigne

- Cépage Pinot Noir.
- Altitude 230 mètres – Orientation sud.
- Superficie 0,4587 ha.
20,30 ares (1950)
25,57 ares (2017)
- Sol argileux.

Travail de la vigne

- Taille guyot simple.
- Labours périodiques.
- Conduite en lutte raisonnée.
- Ébourgeonnage.
- Vendanges manuelles.

Vinification et élevage

- Égrappage 100% – Cuvaison pré-fermentaire à froid.
- Fermentation entre 10 et 12 jours avec contrôles automatiques des températures – pigeages manuels journaliers.
- Décuvage avec pressurage pneumatique.
- Élevage en fûts de chêne pendant 8 mois.
- Mise en bouteille unique du lot au domaine.
Bouchon liège naturel.

Service

- Servir à température entre 14° et 16°.
- Ce vin s'accorde parfaitement avec charcuterie, tourtes, volailles et viandes grillées ou rôties (sauf gibiers). Vous pouvez également le déguster avec tous les fromages à pâtes molles.
- Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 1 et 2 ans avant de consommer.


DOMAINE
Laurent Mouton

SCEA Domaine Mouton Père et Fils
6, rue de l'Orcène - Poncey - 71640 Givry - France
Tél : 03 85 44 37 99 - Mobile : 06 73 27 01 47
Mail : contact@domainelaurentmouton.com

www.domainelaurentmouton.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération