

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MEURSAULT « Les Rougeots » AOP Domaine Jean Monnier

Appellation: Meursault

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : La typologie du sol est de l'argilo-calcaire avec des vignes plantées entre 1970 et 2014. Les vendanges sont manuelles. La vinification reste traditionnelle, avec un élevage de 12 à 14 mois en fûts.

Garde: 8 à 10 ans.

Dégustation : Des arômes floraux sur des notes de chèvrefeuille au nez. Une bouche riche et ample, avec une finale citronnée.

Producteur : Depuis 1720, les « Monnier » sont vignerons à Meursault de Père en Fils. L'exploitation familiale s'étend aujourd'hui sur 16 hectares et est l'un des rares domaines de la Côte, produisant à la fois, des vins blancs et des vins rouges. Forts de l'expérience ancestrale et poursuivant l'oeuvre de leurs prédécesseurs, Jean-Claude et Nicolas continuent, dans les caves de leurs ancêtres, à vinifier et soigner amoureusement leurs vins.