

DOMAINE
GEORGES GLANTENAY



— A Volnay depuis 1893 —

Monthélie 1^{er} Cru

Les Champs Fulliot

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Chardonnay 100%

Superficie : 8,30 ares

Âge de la vigne : 15 ans

Parcelle : Les Champs Fulliot.

Densité de plantation : 10000 pieds/Ha

Rendement : 45hL/Ha

Sol : calcaire et limoneux

Vinification : vendange 100% manuelle. Pressurage direct. Débourageage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne (40% neufs). Élevage sur lies fines de 12 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 5 à 10 ans.

Service : 14°C.

Production du domaine : 600 bouteilles.

Personnalité du vin : une robe couleur paille dorée et brillante, claire et limpide. Au nez, le bouquet riche évoque les fleurs blanches, l'aubépine, avec une nuance citronnée, la pomme de reinette, la noisette. En bouche, il est friand grâce à un bon équilibre entre la minéralité, la fraîcheur et la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com