

Côte de Beaune Les Mondes Rondes



Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 12 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Terre rouge filtrante. Sous-sol constitué de laves.
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

Elevage:

En fûts de chêne (5% futs neufs)



«Vin d'un rubis franc. Nez de petits fruits rouge et notes animales. Bouche plutôt goûteuse que sévère.....»

Tenue et conservation

7-8 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 15-16° C

Accompagne un rôti de porc, un veau braisé ou un fromage tel que le soumaintrain ou le munster.

Récompenses :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2013 (88/100 Gilbert & Gaillard 2014)
- COMMENDED Decanter World Wine Awards 2012
- 84/100 Wine Enthusiast Magazine
- Hachette des vins 2013
- Gault Millau 2012 (16/20).
- Bronze Medal Burgondia 2013
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (14,50/20)
- Tastevinage de Printemps 2013



Le MOT DU VIGNERON :

« »

Côte de Beaune Les Mondes Rondes



Grand Vin de Bourgogne

- **The winegrower** : Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production** : 12 000 btles
- **% Alc.** : 13.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil** : Filtering red earth. Subsoil constituted of lavas.
- **Yield**: 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 25 years
- **Harvest** : Hand Picking

Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

Maturing:

In oak casks (5% of new barrels)



« Wine of a frank ruby. Red nose of small fruits and animal notes. Mouth rather flavourful than severe.»

Aging potential :

7-8 years



Culinary agreements:

To serve at 15-16° C
Good match with roast of pork, braised veal or cheeses like soumaintrain or munster.



AWARDS :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2013 (88/100 Gilbert & Gaillard 2014)
- COMMENDED Decanter World Wine Awards 2012
- 84/100 Wine Enthusiast Magazine
- Hachette des vins 2013
- Gault Millau 2012 (16/20).
- Bronze Medal Burgondia 2013
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (14,50/20)
- Tastevinage de Printemps 2013



Winemaker comments ::

« »