

# DOMAINE de MONTILLE



## Beaune 1er Cru Les Aigrots

2022

**Couleur** blanc  
**Cépage** chardonnay  
**Surface** 0.49 ha  
**Production** 3600  
**Part de fûts neufs** 15%  
**Alcool** 12,5%

### L'appellation

"Les Aigrots", Argifolium, devraient leur nom à la présence d'un arbuste épineux, le houx. Notre parcelle de Beaune 1er Cru « Les Aigrots » de 0,49 ha est située au pied du coteau sur un sol argilo, marno-calcaire en pente douce. Elle donne un vin fruité, ample et généreux souvent accessible dès sa jeunesse.

### Le vin et le style

Après un léger débouillage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous-bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin.

### Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

**Le millésime**

A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.

L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse. L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. Les vendanges