

MOLLAND

Le Molland est issu d'un terroir de Côte d'Or situé sur les coteaux de la vallée de la Saône. Dans le petit village de Bonnencontre cette parcelle est l'une des dernières d'un vignoble qui comptait 120 hectares avant la crise phylloxérique. Les lieux dit des coteaux les mieux exposés aux noms évocateurs : Les Vignes de Molland, Le Bois de la Vigne, Les Vignottes donnent une très bonne maturité.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo sableux, présence de petits galets.

Exposition : Sud.

Altitude : 190 mètres.

Vigne : Vignes âgées de 5 à 60 ans.

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Aligoté

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Pressurage lent et doux des raisins en grappes entières. Fermentation en fûts de chêne en levures indigènes, sans soufre.

Élevage : 12 mois en fûts, décantation naturelle pas de filtration ni de sulfitage avant mise en bouteille.

Détails sur la biodiversité: les parcelles sont entourées de petits vergers familiaux, à 1 km de la Saône. On peut observer au printemps de nombreuses abeilles.

Mode de culture: biodynamie

Nous pratiquons des labours superficiels pour couper l'herbe et favoriser sa dégradation par les différents organismes présents dans le sol.

Seuls les décoctions de plantes et les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

Dégustation

Robe : jaune doré.

Nez : fruits jaunes, légèrement grillé.

Bouche : fruitée, belle fraîcheur.

Accord Mets et Vins

Gougère en apéritif.

Cuisse de grenouilles sauce à la crème.

Fromages de chèvre.

Service

Entre 10° et 12°.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 mob: +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr