

## CHIGNIN MONDEUSE « Vieilles Vignes »

rouge

\*\*\*\*\*

|                              |                         |                         |                     |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Sol</b>                   | éboulis argilo calcaire | <b>Altitude</b>         | 300 M – forte pente |
| <b>Exposition</b>            | sud                     | <b>Cépage</b>           | Mondeuse            |
| <b>Age des vignes</b>        | 70 ans                  | <b>Rendement à l'ha</b> | 45 HL               |
| <b>Densité de plantation</b> | 9 000 pieds/ha          | <b>Production</b>       | 12 000 bouteilles   |



### Production

La qualité d'une Mondeuse dépend du terroir. En complément, il est essentiel à ce cépage de lui imposer une taille sévère à trois ou quatre oursons à un œil en lui succédant en été une réduction des grappes selon les parcelles. En effet, nos vieilles vignes sont naturellement peu productives. Dans notre domaine, elles produisent des raisins noirs bleutés très mûrs et très sains présentant un degré en puissance de 11° à 12° selon les millésimes et sont vendangées manuellement.

### Vinification

Encuvage en grappes entières, en partie éraflées. Macération de 12 jours minimum, jusqu'à 15 jours selon les millésimes. Techniques de stabilisation naturelles. Elevage en foudre de chêne sur 1 an pour certaines cuvées.

---

### Caractéristiques

Cépage noble, la Mondeuse, lorsqu'elle est dégustée à son premier printemps, ne laisse personne indifférent. Elle enthousiaste les uns, elle rudoie la sensibilité des autres, bousculant les papilles par sa charpente et ses tanins. Si vous savez l'oublier, ne serait-ce qu'une année, elle s'adoucit pour dévoiler ses charmes et son velouté. Son image montagnarde se transforme en breuvage tonique, séduisant, aux arômes de framboise et de myrtille, d'une saveur poivrée et au bouquet de fleurs d'automne.

### Plats conseillés

La Mondeuse accompagne avec beaucoup de personnalité les viandes rouges et blanches, les volailles et gibiers, la charcuterie et fromages savoyards. A servir à une température avoisinant les 16°C. Vin de garde (6 à 10 ans, selon millésime).

*Consommée avec modération sa richesse en polyphénols naturels lui confère des vertus médicinales (cardio vasculaire)*