

# Le Muid Montsaugeonnais - Chardonnay

Auberive



Crédit photo : © Muid Monstaugeonnais (Embouteillage)



## Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

Type de produits : Esprit parc  
national - forêts

# Description

Nos terroirs, répartis à Vaux-sous-Aubigny, Montsaugeon, Rivières-les-fosses et Chatoillenot, particulièrement propices à la culture de la vigne, doivent leur qualité tant à la composition des sols qu'à leur exposition. Nos 4 cépages - *Pinot noir*, *Gamay*, *Chardonnay* et *Auxerrois* - s'y épanouissent et nous offrent leurs saveurs.

Depuis la création du Muid Montsaugeonnais, Dominique et Isabelle, nos vignerons, ainsi que leurs équipes, ont donné au vignoble une véritable identité. Un savoir-faire a d'ailleurs été plusieurs fois reconnu et récompensé. (Salon de l'Agriculture, Guide Hachette des vins, etc.).

Depuis 2020, nous poursuivons notre recherche de la qualité avec la conversion en Agriculture Biologique et la vinification parcellaire, qui permettra à nos vins de mieux révéler la qualité de nos terroirs.

La production, la récolte, la vinification, l'embouteillage (réalisé par un prestataire) et le stockage (cave et cuves) sont réalisés sur l'exploitation.

## **Le chardonnay :**

- Terroir : sol argilo-calcaire en coteau et mi-coteau
- Exposition : Sud-Est
- Âge moyen des vignes : 18 ans
- Dégustation : consommé jeune, il est alors frais et fruité. Avec les années il devient plus moelleux et rond en bouche.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

23 avenue de Bourgogne,  
52190 Vaux-sous-Aubigny  
03 25 90 04 65  
06 70 55 02 86  
[https://www.facebook.com/  
vindepaysdelahautemarne/  
muidmontsaugeonnais@orange.fr](https://www.facebook.com/vindepaysdelahautemarne/muidmontsaugeonnais@orange.fr)  
<https://www.muidmontsaugeonnais.fr/>