

Le Muid Montsaugeonnais - Pinot noir

Auberive



Crédit photo : © Muid Monstaugeonnais (Dominique Bernard)

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 pinot noir :

- Terroir : sol argilo-calcaire
- Exposition : Sud-Est
- Âge moyen des vignes : 18 ans
- Dégustation : avec le *Pinot Noir*, on découvre deux saveurs différentes. L'une, transmise par un vin issu de l'élevage en cuve inox, et l'autre provenant de l'élevage en fût de chêne. Le premier, élaboré de manière traditionnelle, il sera servi à une température de 18°C et pourra être consommé jeune, après 12 mois d'élevage. En bouche, on retrouve des notes de fruits rouges. Sa structure tannique et sa fraîcheur accompagneront agréablement les viandes. Néanmoins, il peut également attendre quelques années en cave, pour se bonifier... Quant à celui élevé en fût de chêne (de 228 litres), structuré par une matière bien mûre et des tanins affirmés, une petite pause de quelques années en cave est préférable.

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/>