

MONTHÉLIE BLANC 'LES HAUTS-BRINS'

2022

ARPENTS



Alcool	12,5%
Cépage	Chardonnay
Appellation	Monthélie
Couleur	Blanc

Chardonnay provenant du lieu-dit 'Les Hauts Brins', sol très riche en calcaire et très pauvre situé en haut de coteau sur un terroir comparable à St-Aubin (combe & courant d'air frais). Vendanges manuelles effectuées par David, Francis et l'équipes du Domaine des Croix, levures indigènes, apport minimal de soufre, fermentation et élevage en partie dans des vieux fûts de Corton-Charlemagne, sans apport de bois neuf. Ce vin est vinifié, élevé et mis en bouteille par Arpents. Uniquement 2,400 bouteilles produites (8 pièces).

Le Monthélie 'Les Hauts Brins' possède un style qui rappelle les blancs de St-Aubin : un Chardonnay plus en tension qu'en texture, longiligne et salivant. Le côté ciselé et incisif du vin ne vient pas de la technique de vinification, mais du caractère très calcaire du terroir dont il est issu.