



Bourgogne Montrecul



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'**appellation Régionale** BOURGOGNE MONTRECU**L** ou BOURGOGNE EN MONTRECU**L** est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs produits dans l'aire délimitée de **Dijon**, depuis 1993.

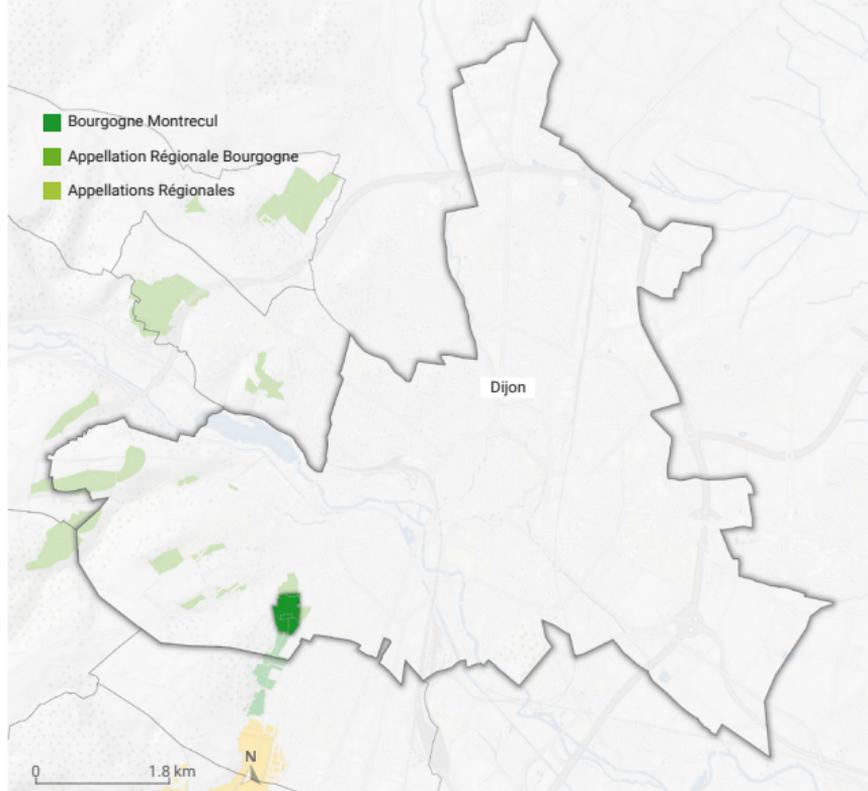
CARACTÈRES DES VINS

Les **vins rouges** affichent une couleur rouge grenat sombre avec des reflets rouge violine à rouge rubis. Le nez manifeste des notes de cassis, de rose, de pivoine, de poivre, avec des nuances de tabac frais, de figue et de fruits rouges. La bouche se montre dense et charpentée avec des tanins croquants et polis. La finale séduit par un retour aromatique fruité et iodé, une bonne longueur avec une sensation pleine et gourmande.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : la texture soyeuse du fruit et la charpente maîtrisée, autorisent des accords avec des volailles grillées, des viandes rouges grillées ou rôties à partir de bœuf, d'agneau ou de canard. Les garnitures à base de légumes gratinés, de lentilles, de courges et de champignons fins, servis avec des jus de cuisson réduits, sauront ponctuer le plaisir harmonique.

Température de service : 15 à 17°C.



SITUATION

Le vignoble de BOURGOGNE MONTRECUL est situé sur le flanc sud d'une colline à l'ouest de Dijon. « Montrecul » est l'un des très rares Climats d'appellation Régionale autorisé à mentionner son nom sur l'étiquette. Il incarne fièrement la renaissance des Climats historiques de Dijon, dont le vignoble atteint 1 200 hectares au XIX^e siècle.

TERROIRS

Les vignes sont installées sur un coteau exposé au levant, entre 257 m et 307 m d'altitude, dans le prolongement terminal vers le nord de la Côte de Nuits viticole. Le versant descend vers la ville, avec une pente à 13 %, certainement à l'origine du nom « Montrecul », qui ferait référence à un terrain en pente raide. Le sous-sol est constitué par une roche calcaire à oolithe blanche et relativement tendre du Bathonien. Il est surmonté par des graviers, les grèzes litées, mêlés à des argiles et à des limons sablonneux rouges, donnant des sols bruns calcaires assez profonds.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** et **rosés**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 6 ha

Blancs : pas de plantation

Récolte moyenne annuelle :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 230 hl

Blancs : pas de production

Source : moyenne 5 ans 2017-2021