



FICHE TECHNIQUE  
MONTHELIE “Les Sous Roches” 2023

**Superficie :** 25a  
**Situation :** Climat “Les Sous Roches”  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 60hl/ha

**Altitude :** 320m  
**Orientation :** Est/Sud-Est  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Plantation en :** 2011

Vendange manuelle

**VINIFICATION :**

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourbage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

**ELEVAGE :**

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

**Potentiel de garde :** 2029+

*Note de dégustation :*

