

François Mikulski



Monthélie

Weinrebe

Das Durchschnittsalter der von uns bewirtschafteten Parzellen beträgt 45 Jahre
Der Rebsortenbestand ist 100 % Pinot Noir. Wir produzieren im Jahr etwa 3000 Flaschen.
Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet

Untergrund

Den Untergrund bildet kiesiger Kalkstein mit einer Schicht Lehm darüber.

Weinausbau

Die Sorte verbleibt für die Verarbeitung zu Wein etwa 15 Tage lang im Gärbehälter und wird dann für mindestens 12 Monate in Eichenfässer gefüllt. Anschließend wird sie abgezogen und verbleibt für weitere 3 bis 4 Monate im Behälter, bevor sie in Flaschen abgefüllt wird
Wir verwenden zu etwa 20 % neue Fässer.

Verkostung

Der Wein zeichnet sich durch intensive Aromen von Brombeere und Schwarzer Johannisbeere aus, er ist sehr fruchtig und zeigt im Abgang frische Tannine. Er kann zu weißem oder gegrilltem Fleisch getrunken werden.