

François Mikulski



Monthélie

La vigne

Les parcelles que nous exploitons ont 45 ans en moyenne.
L'encépagement est 100% Pinot Noir. Notre production annuelle est d'environ 3000 bouteilles.
Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée.

Le sol

Le sous-sol est composé de calcaire graveleux recouvert d'argile.

Elevage

La cuvée est vinifiée en cuves pendant environ 15 jours, puis mise en fûts de chêne dans lesquels elle reste au minimum 12 mois. Elle est ensuite sous tirée et mise en cuve 3 à 4 mois avant la mise en bouteille.

Nous utilisons environ 20 % de fûts neufs.

Dégustation

Le vin produit des arômes intenses de mûre, cassis, fruit dense avec une finale aux tanins frais.
Il peut être consommé en accompagnement d'une viande blanche ou grillade.