

DOMAINE CHANGARNIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MONTHELIE 1^{ER} CRU « LES CLOUS »

Un vin gourmand

SUPERFICIE	72 ares	PRODUCTION	3300 bouteilles/an
CEPAGE	Pinot Noir	SOL	Marne calcaire
AGE MOYEN	40 ans	EXPOSITION	Est – Sud-Est

Vendanges manuelles. Pas de collage et filtration très légère.

Le terrain est très en pente sur le haut de la parcelle et sol est de type marneux sur le haut de la parcelle et de type argilo-calcaire sur le bas. Le vin est fruité et gourmand, à consommer dans les trois à cinq ans.

A noter que le classement des Clous en premier cru est récent (depuis 2006).