ERIC BOIGELOT
VITICULTEUR À MEURSAULT
Grands Vins de Bourgogne

MONTHÉLIE
MON VILLAGE 2023

Tra tradizione e approccio personale. Prima di stabilirsi a Meursault, vicino a Beaune in Borgogna (21, Côte d'Or), il domaine Boigelot aveva le sue radici un po' più in alto sulla collina, nel villaggio di Monthelie, dove il bisnonno di Eric Boigelot aveva creato una tenuta vinicola di 2 ettari nel 1918. Pochi decenni dopo, suo nipote, Jacques Boigelot, rilevò l'azienda e estese la proprietà del suo antenato a 7 ettari che coprivano le denominazioni di Meursault, Monthelie, Volnay e Pommard. Ha trasmesso al figlio Eric tutto il suo know-how sulla coltivazione della vite e sulla vinificazione. Dopo aver lavorato per diversi anni nell'azienda di famiglia, Eric Boigelot ha fondato la sua tenuta di 3,5 ettari a Monthelie nel 1990. Nel 1998 la tenuta si trasferisce al centro del prestigioso borgo di Meursault, in un antico bottaio che offre ampi locali professionali che gli permettono di ampliare la sua cantina, la sua cantina e la sua sala degustazione. Oggi, Éric Boigelot e sua moglie, Patricia, coltivano 9 ettari di vigneti coltivati con Aligoté, Chardonnay e Pinot Nero distribuiti sui quattro villaggi sopra menzionati.

Denominazione	Monthélie AOC
Varietà	Pinot Nero
Suolo	calcareo-argilloso
Età delle viti	20-30 anni
Zona di produzione	Côte de Beaune
Formato disponibile (L)	0.75

Vinificazione e affinamento: dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspate e sottoposte a una macerazione pre-fermentativa a freddo per favorire l'estrazione degli aromi varietali. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni, preservando l'espressione autentica del terroir. Il vino affina per 12 mesi in barrique sulle fecce fini, seguiti da ulteriori 6 mesi in vasca.

Caratteri organolettici: colore rosso rubino intenso. Al naso offre un bouquet elegante e fragrante, caratterizzato da note di ciliegia, fragola e piccoli frutti rossi, accompagnate da delicate sfumature floreali di violetta e sentori speziati e terrosi. Al palato è armonioso ed equilibrato, con un frutto succoso, una piacevole freschezza e tannini morbidi e ben integrati. Il finale è persistente e delicatamente speziato, esprimendo il carattere elegante e raffinato del Pinot Noir di Borgogna.

Abbinamenti ideali: carni rosse delicate, carni bianche arrosto, primi piatti ai funghi e formaggi a pasta morbida o di media stagionatura.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE