



Paul GARAUDET

VIGNERON DE PERE EN FILS
PROPRIETAIRE - RECOLTANT
21190 MONTHELIE - FRANCE

Vignobles à : Monthélie, Volnay, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet

Tél. : 03.80.21.28.78

FICHE TECHNIQUE

MONTHELIE « CUVÉE PAUL » 2019

<u>Superficie :</u>	2 ha 10
<u>Cépage :</u>	Pinot Noir
<u>Age des vignes :</u>	49 ans
<u>Rendement :</u>	40 hl/ha
<u>Exposition :</u>	plein sud est
<u>Sol :</u>	argilo-calcaire
<u>Elevage :</u>	15 mois en fût de chêne avec un renouvellement d'un tiers de bois neuf par an

Commentaire :

Belle robe assez soutenue, beaucoup de fruits, de fraîcheur avec des tanins présents mais sans excès. Vin riche à conserver encore quelques années.



Paul GARAUDET

VIGNERON DE PERE EN FILS
PROPRIETAIRE - RECOLTANT
21190 MONTHÉLIE - FRANCE

Vignobles à : Monthélie, Volnay, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet

Tél. : 03.80.21.28.78

FICHE TECHNIQUE

POMMARD 2019

<u>Superficie :</u>	97 a 64
<u>Cépage :</u>	Pinot Noir
<u>Age des vignes :</u>	47 ans
<u>Rendement :</u>	40 hl/ha
<u>Exposition :</u>	Sud Est, soleil levant (ensoleillé toute la journée)
<u>Sol :</u>	Terre très fine, épaisseur ~20 cm ensuite pleine roche
<u>T° de service :</u>	14° à 16°
<u>Elevage :</u>	15 mois en fût de chêne avec un renouvellement d'un tiers de bois neuf par an

Commentaire :

La robe dévoile une teinte très prononcée. Sur des fines saveurs de fraises et de truffe, le vin offre un excellent corps, une belle mâche et se révèle extrêmement typé pour un village. Il faut savoir attendre un peu avant de commencer à pouvoir l'apprécier (entre 5 et 8 ans). Vin de garde

SARL GARAUDET PERE & FILS

NEGOCIANT - ELEVEUR

Rue des Toisières
21190 MONTHÉLIE - FRANCE

Tél. : 03.80.21.28.78

N° de Siret : 507 898 310 00010 - N° de Siren : 507 898 310 - N° Accises : FR 008859E0964 - N de CVI : 2142880020

FICHE TECHNIQUE

MONTHÉLIE «CHAMPS FULLIOT» 2022

<u>Superficie :</u>	0 ha 30
<u>Cépage :</u>	Chardonnay
<u>Age des vignes :</u>	21 ans
<u>Rendement :</u>	48 hl/ha
<u>Exposition :</u>	sud est
<u>Sol :</u>	argilo-calcaire
<u>Elevage :</u>	12 mois en fût de chêne avec un renouvellement d'un tiers de bois neuf par an

Commentaire :

Belle robe aux reflets dorés, brillants, nez floral aux arômes de vanille et noisettes.
Vin très élégant. A boire dans 2 à 6 ans.