



DOUHAIRET - PORCHERET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Situé au cœur du prestigieux vignoble de Bourgogne, Douhairet-Porcheret perpétue la tradition d'excellence familiale depuis près de 350 ans. Cataldina et Vincent, propriétaires passionnés et créateurs de bonne humeur, gèrent la propriété en duo, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.



MONTHELIE « Cuvée Miss Armande »

Un hommage à mademoiselle Armande Douhairet que tout le monde appelait « La miss ».

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Cuvée : Cuvée Miss Armande

Exposition : Ouest

Âge Moyen : 50

Surface : 0,4302 ares

Densité de plantation : 10 000 pieds/Ha

Taille : Guyot Simple

Rendement : 53HL/HA

Production bts moyenne : 3000

Cépage : Pinot Noir

Sol : Calcaire graveleux bathonien

Travail du Sol : Entretien Mécanique Traditionnel

Travaux en vert : Effeuillage manuel et éclaircissement à la véraison si besoin

Vendange : Manuelle, caisse percée de 12KG, table de tri vibrante + tri manuel

Egrappage : 100 %

Vinification : Cuve inox double paroi thermo-régulée pour une gestion optimale de la fermentation, pré-fermentaire à froid 4/5 jours, remontage et délicat pigeage quotidien, durée entre 15 et 20 jours, pressoir pneumatique.

Élevage : Mise en fût par gravité, fût 228L chêne français grain fin chauffe moyenne, fermentation malolactique en fût, 12/14 mois en cuve et 2/3 mois en cuve inox pour préparation à la mise en bouteille.

Pourcentage de Fût Neuf : 30 %

Mise en Bouteille : Filtration tangentielle, mise en bouteille au domaine

Conditionnement : Bouchon liège naturel, bouteille classique bourgogne 540g

NOS COORDONNEES

DOUHAIRET – PORCHERET

1 rue Cadette - 21190 Monthélie

www.douhairetporcheret.fr - +33 (0)3 80 21 63 13