

Cuvée : Jongieux Mondeuse

Couleur : Rouge

Cépage : Mondeuse noire

Degré % : 12,5

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Vendange : Manuelle

Vinification

Vendange égrappée partiellement.

Macération à froid (5 à 6 jours) à 8°

Fermentation alcoolique entre 10 et 18 jours.

Décuvage suivi d'un débourbage 36 heures après.

Fermentation malolactique.

Elevage 8 à 10 mois en cuve, sur les fines lies jusqu'à la mise en bouteille.



Garde : 7 à 10 ans

Dégustation

La Mondeuse produit un vin à la robe rouge pourpre. Elle libère des arômes délicats de fruits rouges (fraises, cassis, framboises) mêlés à des notes épicées.

La bouche, à l'annotation florale (la violette) est souple et généreuse.