Il Domaine Xavier Monnot porta il nome del suo attuale proprietario che dal 1994 amministra l'azienda di famiglia creata dal nonno René Monnier.



Monthélie Les Duresses

Chardonnay

Questo vino nasce da uve provenienti da una parcella piantata nel 1998 nel climat *Les Duresses* sul comune di Monthélie. Il terreno è caratterizzato da suoli prevalentemente calcarei, con una esposizione est-ovest.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, le uve vengono pigiate delicatamente prima della pressatura. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente, mediante l'impiego di lieviti indigeni, ed è seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 12 mesi in fusti di rovere francese, di cui circa il 20% nuovi.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Monthélie

Vitigno Chardonnay

Affinamento 12 mesi in legno