

**Echantillons pour le salon de l'Arc Alpin ou dotation  
pour les repas de  
la Fête de la Sommellerie  
2 & 3 juin 2024 -Evian-**



<b>Vigneron – Domaine</b>	<b>Société : EARL DOMAINE MONIN</b>				
<b>Charles Varin-Bernier</b> Domaine Monin	<b>Adresse :255 Chemin des Vignes</b> CP : 01350                      Ville : Vongnes Phone : 04 79 87 92 33			<b>Pays : France</b>	
	<b>Adresse Mail : info@domaine-monin.fr</b> <b>Site : www.domaine-monin.fr</b> <b>f :DOMAINE MONIN</b>  <b>domainemonincvb</b>				

	échantil #1	échantil #2	échantil #3	échantil #4	échantil #5	
<b>Dénomination de vente Réglementaire</b>	AOP BUGEY	AOP BUGEY	AOP BUGEY	AOP BUGEY	AOP BUGEY	
<b>Dénomination commerciale</b>	Bugey Brut	Champente	Les Batardes	La Récamière	Les Pérailles	
<b>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</b>	2020 110 hl 05/2020	2022 : en conversion BIO 35 hl 01/03/2023	2023: AB-BIO 40 hl 10/04/2024	2023: AB-BIO 67 hl 3/05/2024	2023 : AB-BIO 30 hl 3/05/2024	
<b>Technique de vinification</b> <b>Technique d'élevage</b>	FA, FML en cuve- Méthode tradi.24 mois avant dégorgeage	FA, FML en cuve.  6 mois sur lies en cuve	FA en cuve, FML en fût En fût de chêne français 500 l	Fermentation en cuve 8 jours 50 % cuve, 50 % fût	Fermentation et macération en cuve 70mis en fût de chêne français	
<b>Couleur - Effervescent</b>	Blanc- efferv.	Blanc	Blanc	Rouge	Rouge	
<b>Sucre g/L</b>	4	0.4	0.4	< 0.25	< 0.25	
<b>So2 total mg/L</b>	54	75	76	54	54	
<b>Titre alcoométrique</b>	12 % vol.	12.5 % vol.	12.5 % vol.	12.5 % vol	11 % vol.	
<b>Cépages :</b>	Chardonnay	Chardonnay	Chardonnay	Pinot noir	Mondeuse	
<b>Situation de la vigne</b>	Parcelles en pente	En légère pente	En sommet de colline	En plaine légèrement inclinée	Sur coteau dominant la Vallée du Rhône	
<b>Sols</b>	Argilo-calcaire	Argilo-limoneux	Argilo-calcaire	Argilo-calcaire	Argilo-calcaire	
<b>Âge des vignes</b>	30 ans	15 ans	+ 40 ans	30 ans	+ 40 ans	