IMPORTADORA **ESPECIALIZADA**

EMPORIO MUNDO

VINHOS **FRANCESES**

BOURGOGNE DE GUARDA

DOMAINE DE MONTMAIN

VILLARS-FONTAINE

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS



Château de Villars Fontaine

Domaine de Montmain

8 Terroirs, um único espírito: **Compartilhar**

O Domaine de Montmain elabora vinhos que refletem com precisão a pureza de seus *climats*. Cada parcela é vinificada separadamente, respeitando as tradições da Bourgogne e valorizando a identidade de cada terroir.

A colheita é sempre manual, conduzida por equipes experientes, com foco absoluto na seleção de uvas perfeitamente maduras e saudáveis.

As vinificações, lentas e prolongadas, seguem métodos tradicionais, permitindo extrair o máximo de expressão, textura e complexidade das uvas.

O estágio em madeira é igualmente criterioso: os barris são cuidadosamente escolhidos, utilizando exclusivamente carvalho proveniente de florestas francesas, contribuindo para a elegância e o equilíbrio dos vinhos.







L'esprit du vin se traduit par la Convivialité, le Partage et l'Amour du goût, trois ingrédients indispensables pour passer un super moment.

– Mathieu Piécourt

Propriétaire Vigneron du Domaine de Montmain

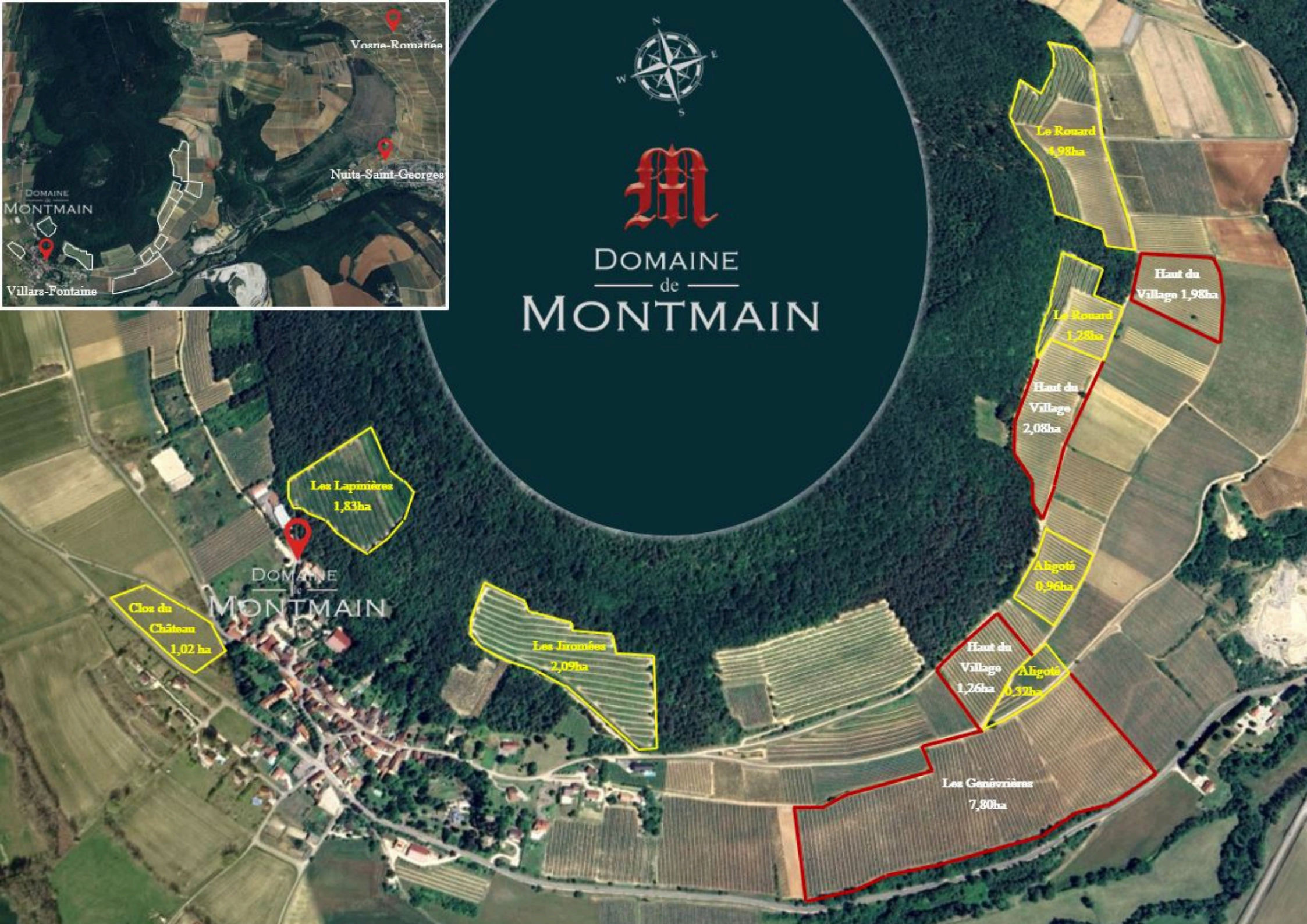
LOCALIZAÇÃO

- FRANCE
- BOURGOGNE
- VILLARS-FONTAINE

Perto de **VOSNE-ROMANÉE** e **NUITS-SAINT-GEORGES,** entre **Dijon** e **Beaune**, o **Domaine de Montmain** encontra-se na pitoresca aldeia de **Villars-Fontaine**.






Vosne-Romanée
Nuits-Saint-Georges
Villars-Fontaine
DOMAINE de MONTMAIN
DOMAINE de MONTMAIN
Le Rouard 4,98ha
Haut du Village 1,98ha
Le Rouard 1,28ha
Haut du Village 2,08ha
Aligoté 0,96ha
Les Lapinières 1,83ha
Clos du Château 1,02 ha
Les Jaromées 2,09ha
Haut du Village 1,26ha
Aligoté 0,32ha
Les Genévrières 7,80ha

As **Hautes Côtes**, situadas a mais de 120 metros de altura, apresentam encostas protegidas dos ventos, com pouca neblina e uma bela insolação. A temperatura média é de 1 a 2° inferior à das Côtes (Côte de Beaune e Côte de Nuits), em razão da altitude.
A pluviosidade é baixa e regular durante o ano.



O solo da **Bourgogne** data do período Jurássico. A Côte de Beaune e a parte norte das Hautes Côtes de Nuits provem exclusivamente do Jurássico Superior. São formados de Mármore Branco que constituía o fundo do mar há cerca de 200 milhões de anos. Este mármore de exceção produz na Bourgogne os maiores vinhos brancos do mundo, provenientes da uva Chardonnay. O vilarejo de Villars-Fontaine, na Haute Côte de Nuits, a 370 metros de altitude, é o exemplo perfeito já que seus mármores são rigorosamente idênticos aos da célebre montanha de Corton Charlemagne, situada a 300 metros. Na parte baixa, os solos são mais propícios ao cultivo do Pinot Noir.


VILLARS-FONTAINE
LE CLOS DU CHÂTEAU

MONOPOLE*

LE CLOS DU CHÂTEAU

TERROIR

Altitude: ~350–380 m
Exposição: leste / sudeste
Clima: fresco, com boa proteção de ventos
Solos: argilo-calcários com boa presença de calcário ativo

PERFIL DOS VINHOS

- Frescor com equilíbrio: acidez viva, mas sem excesso de austeridade
- Boa amplitude de boca: mais volume e leve cremosidade que a média das Hautes-Côtes
- Final elegante e mineral: limpo, com toque sutil de salinidade



2023



***Monopole** indica que aquele vinho provém de um terroir **exclusivo**, pertencente a um único produtor. Na **Bourgogne**, isso é **raro**, pois a maioria dos vinhedos é dividida entre vários proprietários. Por isso, o termo destaca origem única, controle total de produção e forte identidade do vinho.

VINHO FINO BRANCO DE GUARDA

CHARDONNAY

Colheita manual

Amadurecimento | 14 meses em barrica (30% novas)

Teor Alcoólico | 12,0 %

Temperatura de consumo | 10°C – 12 °C

DEGUSTAÇÃO

PÊSSEGO · FRUTAS CÍTRICAS · MINERAL

HARMONIZAÇÃO

FRUTOS DO MAR · AVES · QUEIJOS

PRÉ-VENDA

R$ 360

SINAL
R$ 180,00

LE CLOS DU CHÂTEAU


LES LAPINIÈRES
VILLARS-FONTAINE

AOC BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

MONOPOLE*

LES LAPINIÈRES

TERROIR

Altitude: ~320–360 m
Exposição: leste
Clima: fresco e ventilado
Solos: calcário pedregoso, bem drenante

PERFIL DOS VINHOS

- Perfil leve e delicado: fruta branca fresca com notas cítricas sutis
- Alta acidez e frescor: boca vibrante, com bastante tensão
- Final mineral e seco: elegante, com leve toque pedregoso



2023



***Monopole** indica que aquele vinho provém de um terroir **exclusivo**, pertencente a um único produtor. Na **Bourgogne**, isso é **raro**, pois a maioria dos vinhedos é dividida entre vários proprietários. Por isso, o termo destaca origem única, controle total de produção e forte identidade do vinho.

VINHO FINO BRANCO DE GUARDA

CHARDONNAY

Colheita manual

Amadurecimento | 12 meses em barrica (30% novas)

Teor Alcoólico | 12,0 %

Temperatura de consumo | 10°C – 12 °C

DEGUSTAÇÃO

FLORES BRANCAS · CASCA DE LIMÃO · FRESCOR

HARMONIZAÇÃO

FRUTOS DO MAR · AVES · QUEIJOS DE CABRA

PRÉ-VENDA

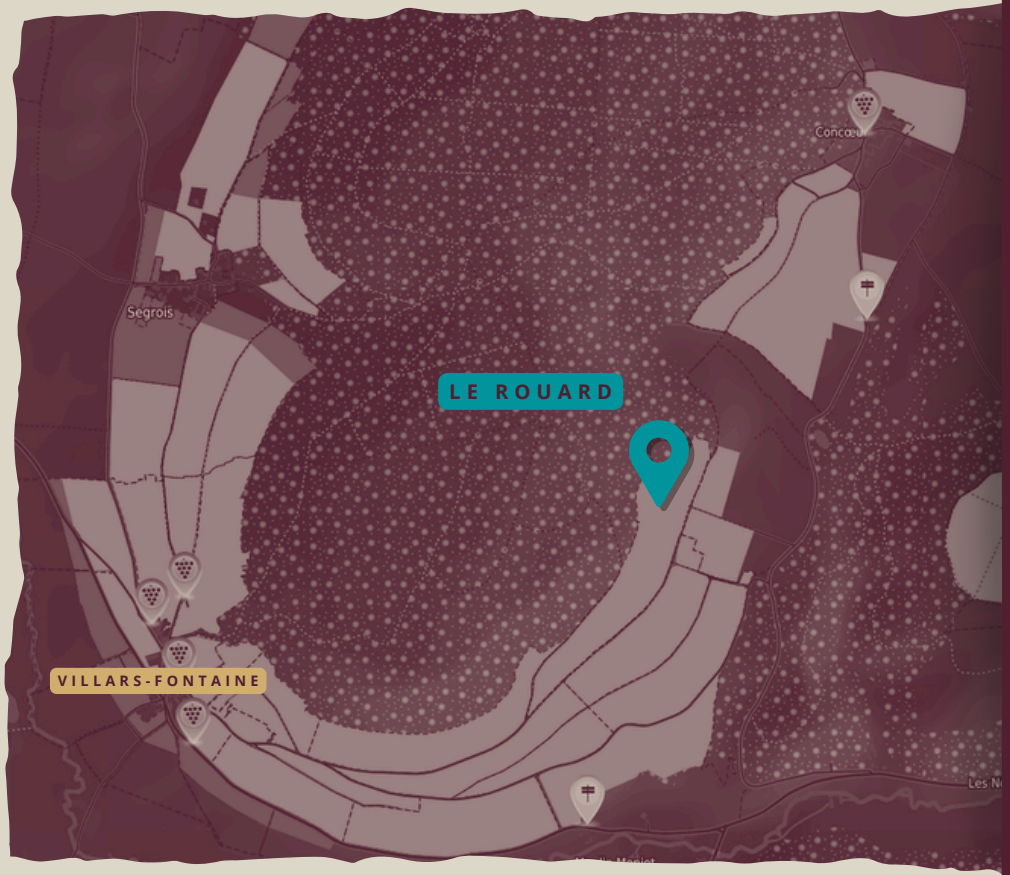
R$ 360

SINAL
R$ 180,00

LES LAPINIÈRES


LE ROUARD
VILLARS-FONTAINE

***Monopole** indica que aquele vinho provém de um terroir **exclusivo**, pertencente a um **único produtor**. Na **Bourgogne**, isso é **raro**, pois a maioria dos vinhedos é dividida entre vários proprietários. Por isso, o termo destaca origem única, controle total de produção e forte identidade do vinho.



MONOPOLE*

LE ROUARD

TERROIR

Altitude: ~330–370 m
Exposição: leste / sudeste
Clima: fresco, maturação lenta
Solos: calcário + margas brancas jurássicas

PERFIL DOS VINHOS

- Alta tensão e frescor: acidez vibrante, perfil bem vertical
- Precisão aromática: frutas brancas/cítricas com toque floral delicado
- Final mineral e salino: limpo, longo e muito elegante

Voltadas para o leste e enraizadas diretamente na rocha, as videiras de Chardonnay deste terroir — demarcado pelos Cistercienses no século XII — beneficiam-se de altitude, o que proporciona um amadurecimento lento e prolongado.
O resultado é incrível: o vinho, com aromas de trufa branca e frutas exóticas, revela no paladar um contraste marcante de texturas. Sua mineralidade e persistência são dignas dos melhores vinhos Premier Cru da Côte de Beaune.

“

2008	2016	2020	2022



PRÉ-VENDA

R$ 580	360	450	450

SINAL
R$ 180,00

VINHO FINO BRANCO DE GUARDA

CHARDONNAY

Leveduras indígenas,
vinificação à 20°C em grandes volumes.

Amadurecimento | 18 meses em barrica (33% novas)

Teor Alcoólico | 13,0 %

Temperatura de consumo | 12 °C

DEGUSTAÇÃO

BAUNILHA · MEL · ELEGANTE · BELA ACIDEZ

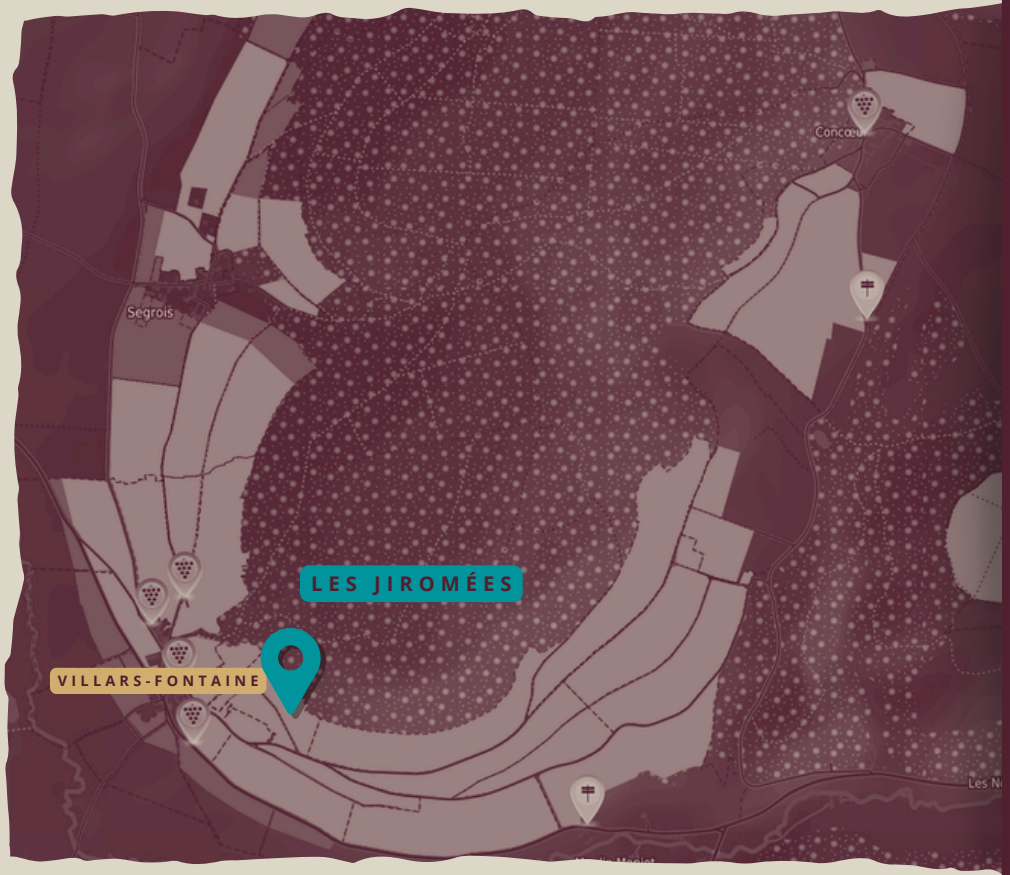
HARMONIZAÇÃO

PEIXES DE CARNE SUAVE · AVES

LE ROUARD


LES JIROMÉES
VILLARS-FONTAINE

***Monopole** indica que aquele vinho provém de um terroir **exclusivo**, pertencente a um único produtor. Na **Bourgogne**, isso é **raro**, pois a maioria dos vinhedos é dividida entre vários proprietários. Por isso, o termo destaca origem única, controle total de produção e forte identidade do vinho.



MONOPOLE*

LES JIROMÉES

TERROIR

Altitude: ~300–340 m
Exposição: sul / sudeste
Clima: ligeiramente mais quente dentro da denominação
Solos: argilo-calcários com maior proporção de argila

PERFIL DOS VINHOS

- Fruta mais madura: notas de pêra, maçã madura e leve toque de fruta de caroço
- Mais volume e maciez: boca mais ampla, com textura mais redonda
- Menor tensão: acidez mais suave, perfil mais acessível e menos austero

AOC BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

POUCAS UNIDADES DISPONÍVEIS



R$ 650 580 580

VINHO FINO BRANCO DE GUARDA

CHARDONNAY

Amadurecimento | 24 meses em barrica (33% novas)

Teor Alcoólico | 13,0 %

Temperatura de consumo | 12 °C

DEGUSTAÇÃO

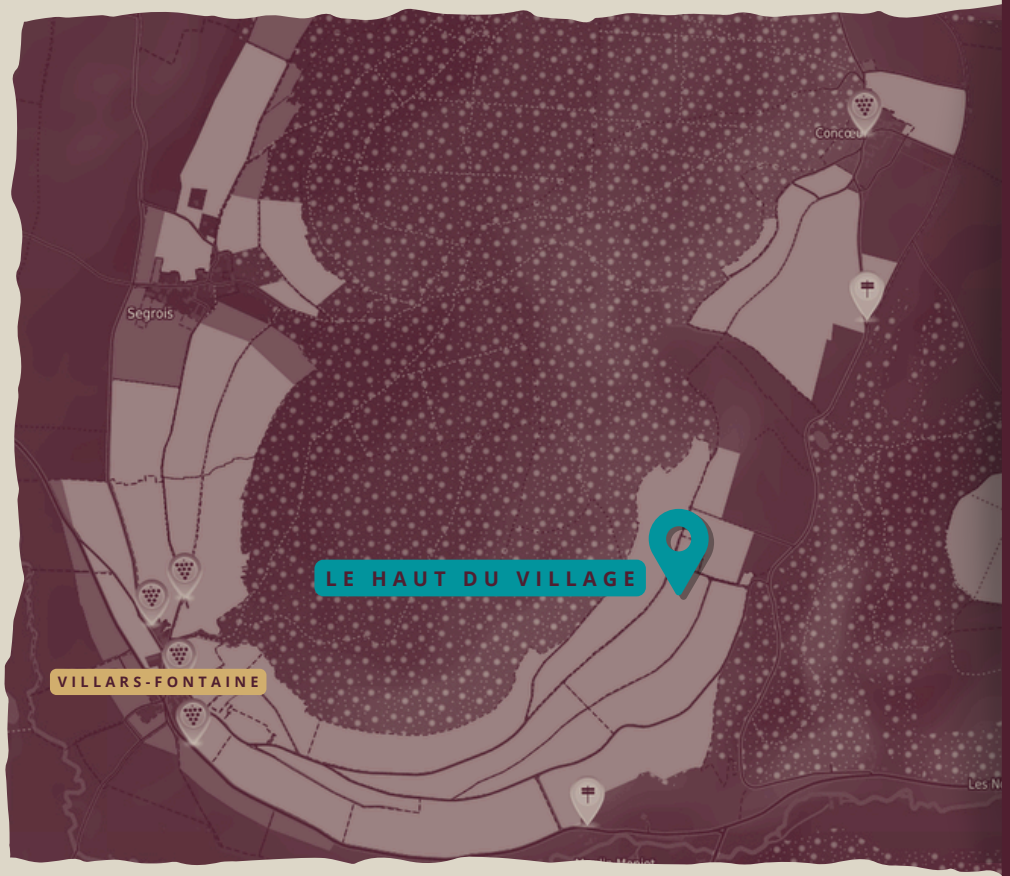
FRUTAS CRISTALIZADAS · COMPLEXO · PERSISTENTE

HARMONIZAÇÃO

PEIXES DEFUMADOS · AVES · QUEIJOS

LES JIROMÉES


LE HAUT DU VILLAGE
VILLARS-FONTAINE



LE HAUT DU VILLAGE

TERROIR

Altitude: ~350–400 m
Exposição: variável (frequentemente leste / nordeste)
Clima: mais frio da denominação
Solos: calcário dominante, solos rasos

PERFIL DOS VINHOS

- Perfil austero e vertical: fruta vermelha mais ácida (groselha, cranberry)
- Alta acidez e taninos firmes: estrutura mais rígida na juventude
- Final mineral e tenso: pouca opulência, foco em precisão e frescorso.



VINHO FINO TINTO DE GUARDA

PINOT NOIR

Colheita manual

Amadurecimento | 30 meses em barrica (33% novas)

Teor Alcoólico | 13,0 %

Temperatura de consumo | Entre 17 °C e 18 °C
Abrir com antecedência

DEGUSTAÇÃO

FRAMBOESA · CASSIS · AMORA · POTENTE

HARMONIZAÇÃO

CARNES VERMELHAS · QUEIJOS

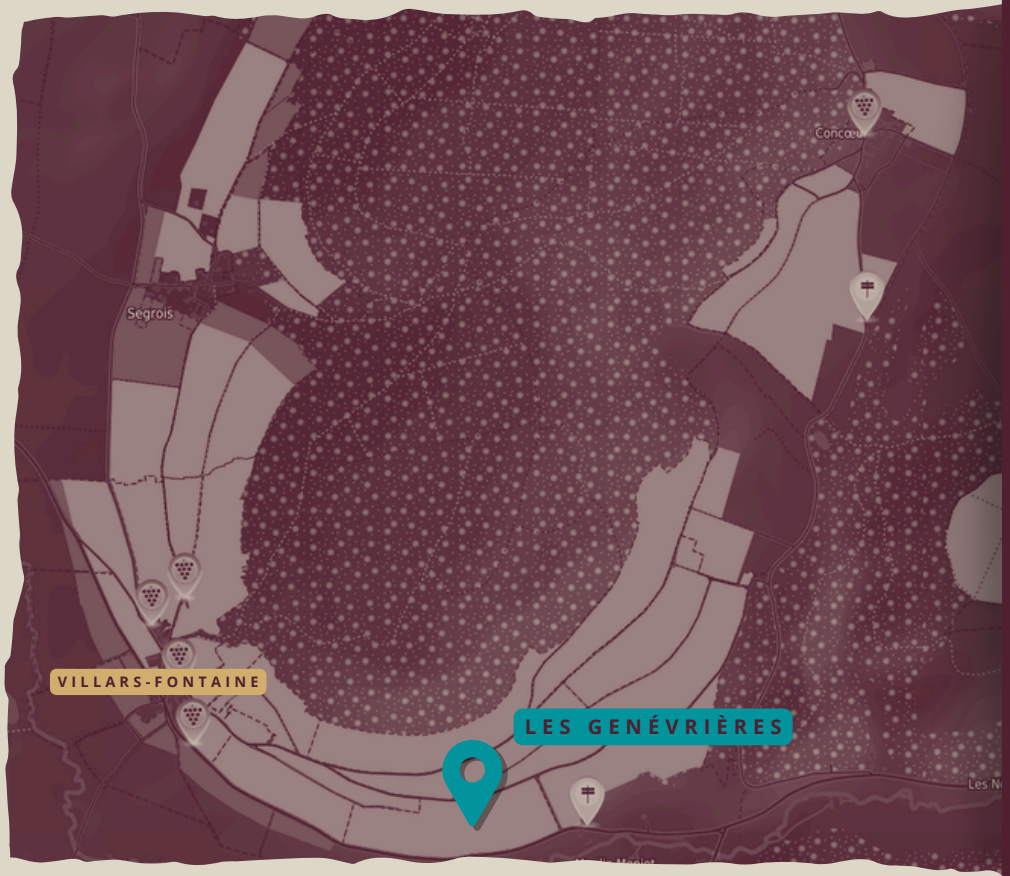
PRÉ-VENDA

	2009	2017	2018	2019	2020	2021	2022
R$	510	315	450	450	450	450	490

SINAL
R$ 157,50

LE HAUT DU VILLAGE


LES GENÉVRIÈRES
VILLARS-FONTAINE



LES GENÉVRIÈRES

TERROIR

Altitude: ~300–330 m
Exposição: sudeste
Clima: relativamente equilibrado (nem tão frio quanto parcelas mais altas)
Solos: argilo-calcários com boa proporção de finos

PERFIL DOS VINHOS

- Fruta equilibrada e expressiva: cereja fresca, framboesa e leve toque floral
- Estrutura média e elegante: taninos finos com boa harmonia entre frescor e volume
- Final refinado: limpo, persistente e com discreta mineralidade



VINHO FINO TINTO DE GUARDA

PINOT NOIR

Colheita manual

Amadurecimento | 42 meses em barrica

Teor Alcoólico | 13,0 %

Temperatura de consumo | Entre 15 °C
Abrir com antecedência

DEGUSTAÇÃO

TRUFA · SOUS-BOIS · FRUTAS VERMELHAS MADURAS

HARMONIZAÇÃO

CARNES VERMELHAS · QUEIJOS COMO CAMEMBERT

PRÉ-VENDA

2011	2012	2014	2015	2016	2017
R$ 580	R$ 580	R$ 350	R$ 530	R$ 530	R$ 530

SINAL
R$ 175

LES GENÉVRIÈRES



VINHO FINO TINTO DE GUARDA

PINOT NOIR

Colheita manual

Amadurecimento | 42 meses em barrica

Teor Alcoólico | 13,0 %

Temperatura de consumo | Entre 15 °C
Abrir com antecedência

DEGUSTAÇÃO

TRUFA · SOUS-BOIS · FRUTAS VERMELHAS MADURAS

HARMONIZAÇÃO

CARNES VERMELHAS · QUEIJOS COMO CAMEMBERT

	2018	2019	2020	2021	2022
R$	450	530	480	650	390
					PRÉ-VENDA

SINAL
R$ 195

LES GENÉVRIÈRES

2024

ALIGOTÉ

AOC Bourgogne Aligoté

ALIGOTÉ

Amadurecimento
12 meses em barrica

DEGUSTAÇÃO

- FRESCOR
- MINERALIDADE
- DAMASCO
- MEL



PRÉ-VENDA

R$ **255**

SINAL
R$ 127,50

2017

COTEAUX BOURGUIGNONS

AOC Coteaux Bourguignons

PINOT NOIR
GAMAY

Amadurecimento
12 meses em barrica
(30% novas)

DEGUSTAÇÃO

- CHOCOLATE AMARGO
- VIOLETA
- FRUTAS VERMELHAS



PRÉ-VENDA

R$ **255**

SINAL
R$ 127,50

2009

GAMAY DU FUTUR

AOC Bourgogne
Grand Ordinaire

GAMAY

Amadurecimento
30 meses em barrica
(33% novas)

DEGUSTAÇÃO

- COMPLEXO
- EQUILIBRADO
- FRUTAS VERMELHAS



R$ **580**

VERTICAIS

KITS COMPLETOS

LE HAUT DU VILLAGE

2017 2018 2019 2020 2021 2022



DE: R$ 2.770

POR: R$ 2.400

LES GENÉVRIÈRES

2011 2012 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021



DE: R$ 4.860

POR: R$ 3.900

6 KITS DISPONÍVEIS

@EMPORIOMUNDO

EMPORIO
MUNDO

WWW.EMPORIOMUNDO.COM.BR
VENDAS@EMPORIOMUNDO.COM.BR

CLIQUE AQUI PARA ENTRAR EM CONTATO VIA WHATSAPP