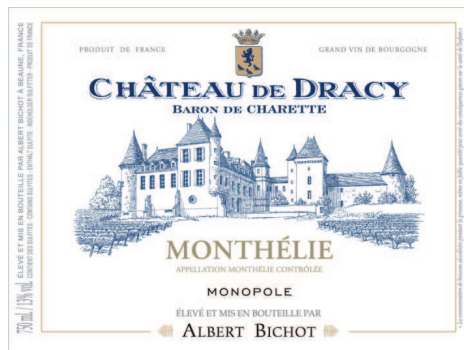


MONTHÉLIE CHÂTEAU DE DRACY



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns argilo-calcaires
 souvent marneux

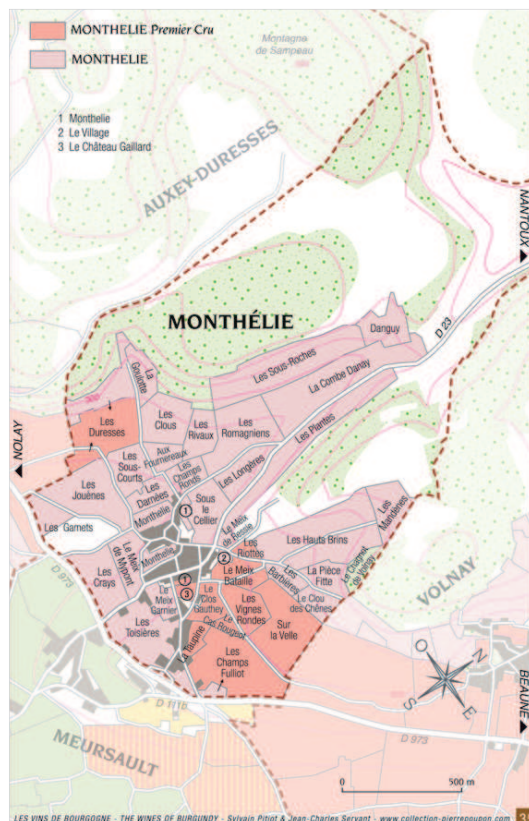
Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 15 à 20 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité. Les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 !



Dégustation

Son nez est fruité, relevé d'un boisé de merrain discret et développe des notes de mûre, de prune et de cassis. En bouche, il est charnu, puissant mais harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et parfumée.

Accords mets/vins

Il est idéal avec les belles pièces de viandes rouges, les petits gibiers, les sauces au vin et les fromages délicats.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.