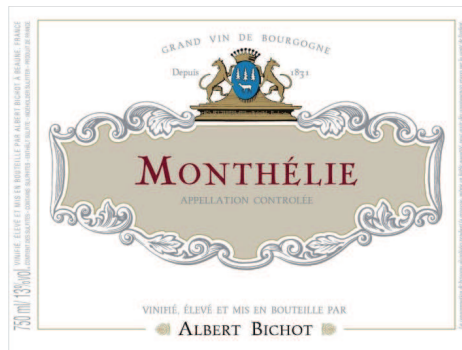


MONTHÉLIE



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
 Sols calcaires
 plus ou moins argileux

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

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

Située en Côte de Beaune au dessus de Meursault, cette petite appellation produit des vins rouges et blancs, qui gagnent à être connus. Celle-ci compte 120 hectares en production, dont une dizaine en blanc. Les vins rouges de l'appellation ont une belle structure et sont intéressants à déguster dès leur jeunesse.

Dégustation

Au nez, notre Monthélie révèle des arômes fruités de baies noires, de mûre, de cassis et de prune. Charnu et puissant, ce vin harmonieux est viril et corsé. 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.

