

MONTHELIE ROUGE

REGION : Bourgogne

APPELLATION : AOC Monthelie

LIEU-DIT : « Les Plantes » et les « Les Jouères »

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Monthelie

SURFACE TOTALE : 2ha30

EXPOSITION : Respectivement OUEST et SUD

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Pinot Noir

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot et Cordon de Royat

ANNEE DE PLANTATION : 1960, 1970 et 1983

Vendange manuelle

Foulage et éraflage systématique de la vendange.

Macération à froid pendant 4 à 5 jours puis fermentation alcoolique maintenue à 30°C pendant 15 jours, entonnage par gravité et élevage en fûts de chêne d'origine française pendant 12 mois. Proportion de 20% de fûts neufs.

Nez délicat de petits fruits rouges et de minéralité. Un vin à l'allure charmeuse, délicate et renommé pour sa féminité, qui se montre toutefois corsé dans sa jeunesse.

La finale en fraîcheur affiche toujours ce côté féminin, sur des tannins fins.

A consommer sur une viande blanche (lapin, veau) et également volaille, après 4 à 10 ans de garde.

Température de consommation : 17/18°C.