

MONTHÉLIE 1^{er} Cru « La Taupine »

Monthélie est situé près de Meursault et Volnay. La Taupine avoisine la parcelle Champs-Fouillots, exposée plein Sud, elle possède un sol composé d'argile, de silice et d'oxyde de fer.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main puis pressés avec une presse pneumatique. Les grappes sont éraflées. La fermentation alcoolique dure 3 semaines suivi d'un vieillissement de 18 mois dans des fûts de chêne dont 20% neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe rouge rubis avec une jolie brillance.
NEZ	Le nez est précis, sur les arômes de fruits confiturés avec un léger côté toasté.
BOUCHE	Ample en bouche, les tannins sont souples et laissent place aux arômes fruités.
ACCORDS	Agneau, volaille, fromages à pâtes molles.
TEMPERATURE	14°C/15°C
GARDE	Entre 4 à 8 ans

