Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine A. & B. Labry

Classification :

Régional

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir





Température de service :
16° à 18°C

Durée de conservation :
10 à 15 ans

Monthélie 1er Cru (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Monthélie est au centre de la côte de Beaune. Cette appellation est issue de 2 parcelles "Les Champs Fuillots" et "Sur La Velle", toutes deux classées en 1er cru.
Les sols sont calcaires, mêlés à des argiles en proportions irrégulières d'un lieu-dit à l'autre.

Vinification

Cette vendange est éraflée, puis suit une macération à froid de quelques jours, puis montée en température pour arriver à un total de 12 à 15 jours dans des demi-muids de 500 litres dont l'un des fonds a été retiré le temps de la vinification. Elevage en fûts.

Notes de dégustation :

Vin rouge bien coloré. Il développe des arômes puissants s'inspirant des baies rouges ou noires, de la mousse des sous bois. Ce 1er cru est corsé, charpenté grâce à un tanin présent, doté d'un bouquet prononcé, mais aussi souvent en finesse et en subtilité (violette...).

Mets d'accompagnements

La Puissance du Monthélie supportera avec élégance des grands mets tel que l'agneau rôti, volailles en sauce.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com