



Monthélie AOC

Les Plantes, Domaine Belleville

La finesse de Monthelie – un pinot empreint de l'élégance bourguignonne

Beschreibung:

Ce Monthelie se présente avec des arômes fruités de pinot et des notes de fruits rouges, accompagnés d'une douceur épicée et d'une élégante fraîcheur. Le terroir Plantes apporte structure et profondeur grâce à ses sols calcaires et argileux, qui confèrent à la fois minéralité et tanins souples. La vinification s'effectue en fûts de bois, avec une faible proportion de bois neuf, ce qui rend l'influence du bois très subtile sans masquer le fruit. Le résultat est un vin qui reflète son terroir, au caractère clair mais à la texture souple, élégant, équilibré et plein de charme bourguignon.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine Belleville
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1396323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Monthélie AOC

Les Plantes
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.