



## Monthélie AOC

Domaine Berthelemot

Contrastes en harmonie

### Description:

Les deux climats voisins Pierrefittes et Jouères racontent une histoire de différences subtiles. Alors que Pierrefittes, avec ses sols riches en argile et en marne, entrecoupés de calcaire, produit des raisins puissants à la structure dense – l'exposition sud protégée du vent favorise une maturation précoce et confère des arômes de fruits noirs et des nuances fumées –, Jouères se trouve au pied de la pente. Ici, le sol argilo-limoneux et peu profond fait ressortir une autre facette : des fruits rouges plus clairs, de la vivacité et de l'élégance. Dans la cave, les deux caractères s'unissent pour former un tout harmonieux. Le vin présente une riche concentration, portée par des fruits rouges et noirs juteux, soulignés par une délicate note fumée. En bouche, il est à la fois puissant et souple – un bourgogne plein d'expression et d'équilibre, qui reflète clairement les deux facettes de son origine.

### Profile aromatique:

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>N° article:</b>	1395224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Monthélie AOC

Domaine Berthelemot

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.