



Monthelie AOC

Les Plantes, Domaine Belleville

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

Description:

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 linéaire mais à la texture souple, élégant, équilibré et plein de charme bourguignon.

Profil aromatique:

En bouche, ce vin dévoile une texture délicieusement élégante, avec une belle richesse de fruits rouges, une agréable ampleur, des tanins veloutés et discrets ainsi qu'une fine acidité, soulignée par de délicates notes épicées et herbacées.

Va bien avec:

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).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Belleville
Fabrication:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2035
Raisins:	100% Pinot Noir
N° article:	1396324

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Monthélie AOC

Les Plantes
Domaine Belleville

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19/20
Raisins: 100% Pinot Noir
Prêt à boire: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.