



Monthélie AOC rouge

Clos du Meix Garnier Monopole, Domaine Belleville

Une star discrète de la Côte de Beaune

Description:

Monthélie compte parmi les plus petites appellations de la Côte de Beaune et se trouve souvent dans l'ombre de ses voisins prestigieux que sont Volnay et Pommard. Parmi les connaisseurs de Bourgogne, ses vins rouges jouissent toutefois depuis longtemps d'une excellente réputation, notamment grâce à leur alliance élégante de fraîcheur, de finesse et d'expressivité typiquement bourguignonne. Le Clos du Meix Garnier provient d'un vignoble historique en monopole, entièrement détenu par le Domaine Belleville, qui révèle de manière impressionnante le potentiel exceptionnel de cette appellation souvent sous-estimée. Au cœur de Monthélie, un pinot noir d'une élégance remarquable a vu le jour, caractérisé par de fines notes de cerise, des tanins soyeux et une subtile tension minérale.

Profile aromatique:

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:	13.5%
Raisins:	100% Pinot Noir
N° article:	1466023

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Monthélie AOC rouge

Clos du Meix Garnier Monopole
Domaine Belleville

Pays d'origine: France
Raisins: 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.