



Monthélie AOC

Les Plantes, Domaine Belleville

Finesse di Monthelie – un Pinot pieno di eleganza borgognona

Beschreibung:

Questo Monthelie si presenta con fragranti frutti di Pinot e note di bacche rosse, accompagnate da delicate spezie ed elegante freschezza. Il vigneto Plantes apporta struttura e profondità grazie ai terreni gessosi e argillosi, che forniscono mineralità e tannini morbidi. Il vino è maturato in botti di legno, con una piccola percentuale di legno nuovo, che rende l'influenza del legno molto sottile senza mascherare il frutto. Il risultato è un vino che enfatizza il terroir, dal carattere chiaro e dalla consistenza morbida: elegante, equilibrato e pieno di fascino borgognone.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produsent: Domaine Belleville

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1396323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Monthélie AOC

Les Plantes
Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.