



Monthélie AOC rouge

Clos du Meix Garnier Monopole, Domaine Belleville

Una star discreta della Côte de Beaune

Descrizione:

Monthélie è una delle denominazioni più piccole della Côte de Beaune e spesso rimane all'ombra dei rinomati vicini Volnay e Pommard. Tra gli intenditori di Borgogna, tuttavia, i suoi vini rossi godono da tempo di un'ottima reputazione, non da ultimo grazie al loro elegante connubio di freschezza, finezza ed espressività tipicamente borgognona. Il Clos du Meix Garnier proviene da un vigneto storico in regime di monopolio, interamente di proprietà del Domaine Belleville, che rivela in modo impressionante lo straordinario potenziale di questa denominazione spesso sottovalutata. Nel cuore di Monthélie è nato qui un Pinot Nero di notevole eleganza, caratterizzato da delicati sentori di ciliegia, tannini setosi e una sottile tensione minerale.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

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).

Temperatura:

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

Paese di origine: Francia

Denominazione: Côte de Beaune

Produttore: Domaine Belleville

Produzione: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1466023

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Monthélie AOC rouge

Clos du Meix Garnier Monopole
Domaine Belleville

Paese di origine: Francia

Uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

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