

Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Bourgogne, France

Monthelie "Cuvée Miss Armande" 2018

AOC Monthelie



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Localisation: La combe Danay assemblée avec la petite parcelle "Les Darnées"
Superficie: 91,28 ares
Age moyen des vignes : 50ans



Viticulture

Conduite de la vigne en agriculture raisonnée
Certification HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale)
Travail du sol
Vendanges manuelles



Vinification

Tri manuel
Egrappage
Fermentation en cuves thermo régulées
Elevage de 12 mois en fûts traditionnels bourguignons
Production de 2400 bouteilles par millésime



Service

12 à 15° C



Garde

4 à 5 ans



Accord

Gambas "Al dente"
Poissons en tajine ou au curry (wok)
Saumon
Escargots
Fromages bleus: Roquefort, Bleu de Bresse ou d'Auvergne



Dégustation

Le Monthelie blanc est un proche cousin et voisin du Meursault, possédant une belle robe aux reflets dorés. Sur des accents vanillés, il évoque les fleurs blanches (l'aubépine), la pomme reinette, la noisette fraîche. Sa bouche offre une saveur moelleuse relevée par la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE