

# Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Bourgogne, France

## Pommard 1er Cru "Les Chanlins" 2018

### AOC Pommard 1er Cru



#### Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 13,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl  
Etymologie: "Les Chanlins": ferait référence à une ancienne culture de lin sur cette parcelle



#### Cépages

100 % Pinot Noir



#### Terroir

Localisation: côteaux pentus de Pommard, près des Volnay  
Superficie: 38,28 ares  
Age moyen des vignes : 80 ans



#### 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 et macération en cuves thermo régulées  
Elevage de 18 mois en fûts traditionnels bourguignons (10 % fûts neufs)  
Production de 2400 bouteilles par millésime



#### Service

16 à 18° C



#### Garde

Apogée à 6 ans  
Garde jusqu'à 20 ans et plus



#### Accord

Gibiers braisés ou rôtis  
Pavés de bœuf  
Agneau  
Volailles en civet  
Fromages: Epoisses, Langres, Soumaintrain



#### Dégustation

Avec sa robe rouge profond, ce vin exprime des arômes de mûre, myrtille, groseille, noyau de cerise ou encore prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Une vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement. Sa texture est ronde et sa structure virile et affirmée. Riche ? Assurément ! Avec les Chanlins, nous avons les deux pieds dans la terre de Pommard !

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE