

Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Bourgogne, France

Clos du Meix Garnier Monopole 2020

AOC Monthelie



Informations

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



Cépages

100 % Pinot Noir



Terroir

Localisation: parcelles classées en Monthelie Village, situées sur les lieux-dits «Les Plantes» et «Les Longènes»
Superficie: 82,23 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 et macération en cuves thermo régulées
Elevage de 18 mois en fûts traditionnels bourguignons (10 % fûts neufs)
Production de 5400 bouteilles par millésime



Service

12 à 13° C (jeune)
15 à 16° C (à maturité)



Garde

Apogée entre 3 et 5 ans
Garde jusqu'à 10 ans



Accord

Volailles rôties, agneau, lapin
Abats rôtis (ris de veau, foie, andouillettes grillées)
Taboulé, grillades, charcuteries
Filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge
Fromages : Brie de Meaux, Brillat-savarin, Reblochon



Dégustation

Ce vin rouge souple, modérément tannique mais riche en caractère, se présente sous une robe assez vive, souvent pourpre sombre à reflets violacés. Au nez dominant les petits fruits rouges (framboises, griottes) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse. Plus âgés, les vins évoluent sur la confiture de fraise, le pain d'épices, l'animal et le cuir. Bien structurés, les tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une jolie charpente, laissant au palais un sentiment fruité.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE