

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Monthélie

Monthélie 2011



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Cette vigne est située en limite des Premiers Crus de Monthélie, petit village niché sur le coteau entre Volnay et Meursault.

Le Millésime 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'extraire une belle matière sur les Pinots Noirs qui impressionnent par la finesse de leur tannins et leur texture charnue. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Des notes de violettes sur des arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) mêlés de parfums de vanille. Bien équilibré sur une belle structure. Texture au grain fin. Belle finesse aromatique. Boisé subtil sur des tannins tout en élégance. Belle persistance sur des notes fruitées.

Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux - Citeaux, Epoisses, Langres).