

BOURGOGNE

MONTHÉLIE 'LES SOUS ROCHES'

DOMAINE

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côtes de Beaune .

Appellation : AOP Monthélie .

Millésime : 2021

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

Monthélie est un petit village de la Côte de Beaune niché entre ses illustres voisins Volnay et Meursault.

Les parcelles des ' Sous Roches ' du domaine Boyer sont exposées au levant .

Particularité du vignoble : forte pente, les terres légères et graveleuses.

Age moyen des vignes : 50 ans.

VINIFICATION :

Vendangés à la main à parfaite maturité.

La macération des raisins se fait en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines avec pigeages 2 fois par jour.

L'élevage est de 15 mois en fûts (dont un tiers environ de fûts neufs).

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe est d'un beau rouge rubis.

Nez : Le bouquet se partage entre les petits fruits rouges et des notes florales.

Bouche : Charnu et étoffé, ce Monthélie propose un volume en bouche impressionnant. Un élevage délicat en fûts ajoute une subtile note boisée qui s'harmonise avec les arômes de fruits, de tabac et de violette, offrant un équilibre et une élégance remarquables.

Suggestions gourmandes :

Lapin à la moutarde, une lasagne d'aubergine, faux filets de boeuf grillé, un foie de veau à la vénitienne avec des tagliatelles.

Coup de cœur : Une cuvée séduisante qui saura vous charmer .


PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be