

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Monthélie

Monthélie 2015



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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en Août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent sur des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et une texture charnue en bouche. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) sur des notes d'épices mêlées de parfums de vanille. Bien équilibré et bien structuré. Texture dense et complexe. Boisé subtil sur des tannins bien intégrés. Belle persistance sur des notes d'épices.

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).