

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Monthélie

Monthélie 2014



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 2014 : . Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des notes marquées de fruit rouge et une structure généreuse. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges sur des notes de réglisse et d'épices. Bien équilibré et bien structuré. Texture complexe et dense. Belle finesse aromatique. Boisé subtil sur des tannins bien construits. 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).