

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Monthélie

Monthélie 1^{er} Cru le Clos Gauthey 2019



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Monthélie est un petit village à l'ouest de la colline qui abrite également le village de Volnay. Le Clos Gauthey est situé au coeur de l'appellation.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 14 à 18 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Couleur rubis brillant. Parfums de violette sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) et d'épices. Complexe et bien équilibré. Texture profonde sur des tannins élégants. Belle longueur tout en générosité.

Accords mets et vins : Accords mets et vins : Fromages doux, viandes rôties, volailles en sauce.