

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Monthélie

Monthélie 1^{er} Cru le Clos Gauthey 2021



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 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

Dégustation : Arômes intenses de petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) sur des notes d'épices et de vanille. Bien équilibré et bien structuré. Texture délicate et bien tissée. Tannins bien construits sur un boisé subtil. Belle longueur sur les épices douces.

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