



VITICULTEUR À NANTOUX

# MONTHÉLIE

## « LES CHAMPS RONDS »

### EXPOSITION

Vignoble en bas de coteau, orienté à l'Ouest, Sud-ouest.

### SOL

Sol constitué d'un calcaire graveleux bathonien, recouvert d'argile route et de marnes.

### CÉPAGE

Chardonnay et Pinot Beurot.

---

### CARACTÈRE

Vin minéral, doré, nuancé de vert dans son jeune âge, il contient des notes d'amandes fraîches au nez et de fleurs blanches. Sur des accents vanillés, il offre une saveur moelleuse, relevée par la nécessaire acidité d'un grand vin blanc. Il se conserve avec profit entre 3 et 8 ans.

### SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

On l'appréciera à l'apéritif, avec les poissons pochés ou en sauce, certains coquillages, les volailles, et de nombreux fromages type chèvre, bleu, comté, époisses ou livarot.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12 et 14°C

