



VITICULTEUR À NANTOUX

MONTHÉLIE

« LES PLANTES »

EXPOSITION

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

SOL

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

CÉPAGE

Pinot noir exclusivement.

CARACTÈRE

Il s'exprime dans des arômes puissants, des notes de petits fruits rouges et noirs mêlés (cerise, cassis, framboise et fraise des bois...) ainsi que des notes florales lorsqu'il est encore jeune. Plus tard, ses arômes évoluent vers la fougère, le sous-bois et les épices. Ferme et veloutée, sa structure repose sur des tanins fins et élégants qui lui confèrent un bon équilibre.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il s'associe merveilleusement avec la volaille, une épaule d'agneau rôtie, un lapin de garenne, de petits gibiers à plumes en sauce, ainsi qu'avec certains fromages type reblochon, brie, brillat-savarin.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14 et 15°C

