



MONTHELIE

«Les Hauts Brins »

Lieu dit : Les Hauts Brins
Cépage : 100 % Pinot noir
Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

Plus de 8 ans.

Accords mets et vins

Viandes rouges rôties ou grillées, viandes en sauces ou marinées, également gibiers et fromages affinés.

Température de service

15° à 18°c

Dégustation

Une couleur rouge rubis soutenue et profonde.

Un nez séduisant et complexe avec des notes de fruits rouges assez prononcées.

Une bouche ample et généreuse, avec beaucoup de rondeur et d'une grande complexité, de fins aromes.



Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. La macération se fait grappe entière sans pigeage, uniquement des remontages quotidiens, afin d'obtenir toute la structure aromatique et colorante de ce vin. La durée de cuvaison est d'environ 15 jours avec la fermentation alcoolique. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir doté des dernières technologies.

Puis les vins sont soutirés et mis en fut.

Elevage

Elevage en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.