



DOMAINE DUJARDIN

Monthélie 1er cru - Rouge 2013

Région :	Bourgogne
Appellation :	Monthélie 1er cru
Denomination :	Les Champs Fulliots
Cuvée :	
Couleur :	Rouge
Millésime :	2013
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	Bouteille (75 cl)

Ses arômes expriment les petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis) Ferme et veloutée, sa chair repose sur des fins tanins.



ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en fût de chêne, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, brillante, reflets rubis.

NEZ : Élégant, généreux, généreux arômes de cassis, subtils arômes de cerise burlat, légers arômes de mûre, subtils arômes d'épices.

BOUCHE : Harmonieuse, intense, onctueuse, notes de pivoine, notes de violette, notes de fougère, tanins élégants, tanins fins, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 15°

GARDE : A consommer entre 2013 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce, Magret de canard, Coq au vin, Fromages affinés

Powered by **Plugwine**





DOMAINE DUJARDIN

Monthélie - Rouge 2013

Région :	Bourgogne
Appellation :	Monthélie
Cuvée :	
Couleur :	Rouge
Millésime :	2013
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	Bouteille (75 cl)

Il connaît la meilleure façon de vous plaire. Grenat profond, délivrant des arômes de cassis et de cerise avec une pointe de kirsch, ce Monthélie est superbement relevé en bouche : Vif, frais, un peu chaleureux mais ferme, il s'éveille du bon pied.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue.

NEZ : Élégant, généreux, subtils arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fruitée, riche, tanins élégants, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°

GARDE : A consommer entre 2013 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Filet de bœuf, Bœuf bourguignon, Fromages à Pâte pressée cuite

Powered by **Plugwine**

