



Monthélie 1er Cru Les Champs Fulliots 2017



REGION

Bourgogne

APPELLATION

Monthélie 1er Cru Les Champs Fulliots

CEPAGE(S)

Pinot Noir

CONDITIONNEMENT

0.75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est dominé par les fruits rouges mais également des arômes floraux. La bouche est intense et on retrouve des notes de pivoine et de petits fruits rouges. Une belle structure avec des tanins souples assure une bonne longueur en bouche.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Minéral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidité	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

3 à 7 ans (garde moyenne)

TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 18°C

ACCORD METS-VINS

Fromages, Terrines et pâtés, Viandes en sauce brune, Viandes en sauce claire, Viandes rouges grillées et rôties

CONTACT

Maison Dujardin

1 Grande Rue - 21190 Monthélie - FRANCE
Tel. 03 80 21 20 08 - domaine-dujardin@orange.fr