

**REGION**

Bourgogne

**APPELLATION**

Monthélie

**CEPAGE(S)**

Pinot Noir

**CONDITIONNEMENT**

0.75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais. La bouche est élégante et subtile avec des arômes de fruits croquants comme la griotte et la framboise. Les tanins sont élégants et la finale fruitée est élégante. Mariez le avec un boeuf bourguignon ou une terrine de boeuf.

**CARACTERISTIQUE DU VIN**

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Minéral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

**GARDE**

3 à 7 ans (garde moyenne)

**TEMPERATURE DE SERVICE**

14 - 16°C

**ACCORD METS-VINS**

Gibiers et abats, 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](mailto:domaine-dujardin@orange.fr)