



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Monthélie "Les Crays"

ROU390

Historique

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Arnaud Baillet
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Monthélie	Conservation	5 à 10 ans
Service	15 °C		

Description

Oeil

Une magnifique couleur rubis

Nez

Son bouquet révèle des arômes de baies rouges et noires tels la cerise et le cassis, avec une touche florale de violette et de pivoine évoluant vers des nuances de sous-bois, de fougère et d'épices.

Bouche

Sa texture est à la fois robuste et soyeuse, soutenue par des tannins délicats.

Accord mets/vin

Velouté et assez ferme, ses tanins doivent s'accompagner de viandes assez rondes en bouche, pourquoi pas avec quelques impressions croustillantes : des volailles rôties, dans la cuisse comme dans le filet, l'agneau rôti, le lapin. Les abats rôtis, tels que les ris de veau, le foie ou les andouillettes grillées sauront apprécier la fermeté du Monthélie, les tourtes à la viande se régaleront aussi de cet accord. Pour le fromage, le brillat-savarin, le brie, le reblochon.

Commentaires

LOCALISATION Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie (on dit Month'lie) se situe entre Volnay et Meursault. Exposées sud et sud-est, nées du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes de Monthélie s'étendent sur le « coteau de Volnay » ainsi que dans la vallée d'Auxey-Duresses au calcaire argovien et à l'exposition est ou ouest selon les versants.

En une ligne