

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Monthélie

AOP Monthélie, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Située en Côte de Beaune au-dessus de Meursault, cette petite appellation de 120 hectares produit majoritairement des vins rouges (seulement 18 hectares en blanc). Si ces vins sont moins connus que ceux de son illustre voisin Volnay, ils dévoilent un beau fruit et une structure fine, ce qui les rend très agréables à déguster dès leur jeunesse.

TERROIR

Sols calcaires plus ou moins argileux

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C.
A déguster dans les 3 à 5 ans et plus.

DÉGUSTATION

Bouquet très fruité aux notes de baies noires (mûre, cassis) et de prune.
Bouche charnue, corsée et relativement puissante. Longue finale très parfumée.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Ratatouille.
Accord atypique : Cailles grillées au piment d'Espelette.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

