



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Situé au cœur de la Côte de Beaune, le vignoble de Monthélie est mitoyen des célèbres vignes de Volnay et de Meursault. D'une superficie de seulement 140 hectares, l'appellation produit presque exclusivement des vins rouges. Le vignoble est exposé sud - sud-est.



Pinot noir



Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique en cuves ouvertes. Les raisins macèrent avec l'intervention d'un pigeage quotidien.



Vieillessement en fûts de chêne pendant



Marneux, calcaire, exposé dans une légère pente.

DÉGUSTATION

Couleur rubis assez intense. Le nez développe des arômes puissants de fruits noirs (cerise, myrtille), rehaussés de notes herbacées (mousse, fougères). La bouche est veloutée bien que ferme et basée sur des tanins fins et délicats à l'image de son célèbre voisin Volnay.



À boire jeune ou à garder 6 à 7 ans.
Température de service idéale : 15-16°C.



Ce vin accompagne les volailles rôties, le lapin ou les saucisses.