



MONTHÉLIE ROUGE 2017 MARCHAND - TAWSE

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : Pinot Noir 100%

Note de dégustation :



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :

Cette cuvée est un assemblage de raisins provenant de 4 parcelles différentes situées dans le village de Monthélie. Ce sont des vieilles vignes, entre 40 et 60 ans. L'élevage est de 10 mois, en fûts de chêne français.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

