



MONTHÉLIE 1ER CRU " LES RIOTTES " ROUGE 2014 DOMAINE POTINET- AMPEAU

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

Note de dégustation :

Vin de teinte incarnat, peu intense, avec quelques reflets tuiés d'évolution. Nez sublime de complexité évoquant un joli bouquet fruité (griottes, framboises sauvages). Les arômes tertiaires apparaissent à l'aération avec des arômes de cuir, de sous-bois et de foin. En bouche, c'est un Monthélie typique, c'est-à-dire, fin dans sa structure tannique, élégant et d'un bel équilibre sur la fraîcheur. Vin de concentration moyenne, il est de style aérien et raffiné. Appréciez sa subtilité d'arômes, c'est là tout son intérêt.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 14 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Toast aux champignons. Terrine de marcassin. Aiguillettes de faisans, risotto aux champignons des bois



Commentaires du sommelier :

Vincent Durieu est en quelque sorte l'antiquaire des vins de Monthélie. Son domaine, la maison Potinet-Ampeau, est reconnue par les amateurs pour son stock de vieux millésimes ayant lentement mûri dans les caves du domaine familial. Une chance unique de pouvoir déguster une bouteille juste à point et conservée dans des conditions optimales ! Cette parcelle de 1er cru Les Riottes offre un vin fin, complexe et élégant. L'archétype du pinot noir de la Côte de Beaune développant un bouquet remarquable et une bouche à la patine lisse et délicate.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

