Monthélie Rouge 2024

L'esprit du vin :

Cette cuvée de Monthélie rouge millésime 2024 offre ce que le Pinot Noir propose de plus fin et de plus élégant, grâce à la fraicheur de ce millésime en Bourgogne.

Vinification :

Vinification bourguignonne traditionnelle, peu d'extraction afin de préserver le fruit et l'élégance du vin. Élevage en fûts de 228l.



2800 bouteilles

Robe :

Rouge cerise, limpide, bel éclat.

Nez :

Petits fruits rouges, mûre, toasté

Bouche :

L'attaque est franche. Arômes de fruits rouges frais, ce vin révèle aussi des tanins d'une grande finesse. Les notes boisées sont discrètes mais donne à cette cuvée une grande complexité aromatique.

Conseils de dégustation :

Nous conseillons de boire ce flacon après un passage au frais, pour l'amener à une température de 14-16 degrés maximum. Il accompagnera très bien les plats en sauce léger et peu épicés (rôti, viandes grillées), les fromages bourguignons (époisses, Bria-savarin) mais également les desserts comme la Pavlova, et les panacotta aux fruits rouges.

*Nous préconisons une consommation dans les 3-10 ans, sous réserve d'un lieu de stockage adapté.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Monthélie Rouge 2024

The Spirit of the Wine:
*T*his 2024 vintage Monthelie red cuvée showcases the finest and most elegant expression of Pinot Noir, brought to life by the freshness of the 2024 vintage in Burgundy.

Vinification :
Traditional Burgundian winemaking, with minimal extraction to preserve the fruit and elegance of the wine. Aged in 228-litre oak barrels.



2800 bottles

Appearance :
Cherry red, clear and bright.

Nose :
Red berries, blackberry and subtle toasted notes.

Palate :
The attack is crisp and expressive. Fresh red fruit aromas unfold on the palate, accompanied by remarkably fine tannins. The oak notes are subtle, adding great aromatic complexity to this cuvée.

Tasting Recommendations:

We recommend serving this wine chilled to a temperature of 14–16°C maximum. It pairs beautifully with light, mildly seasoned dishes with sauces (roast meats, grilled meats), Burgundy cheeses (Époisses, Brillat-Savarin), as well as desserts such as Pavlova and panna cotta with red berries.

We recommend drinking this wine within 3–10 years, provided it is stored under suitable conditions.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.