Pierre André

Monthélie

2018

Histoire

Ancré à l'origine sur la colline de Corton et sur les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, Pierre André révolutionne la Bourgogne avec ses idées nouvelles, son dynamisme et son sens du commerce inné. Sa signature, devenue une marque renommée au fil des générations évoque les plus belles appellations pour les amoureux des vins de Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Monthélie (Prononcez « Month'lie ») se situe entre Volnay et Meursault. Ce pittoresque petit village fut longtemps placé sous l'autorité de l'Abbaye de Cluny, qui y planta des vignes qui emplissent encore le paysage.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maitrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois. 20% de fûts neufs.

Type de sol

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.

Couleur

Robe rouge rubis foncée.

Nez

Les arômes sont fins et précis : café, poivre, coquelicot, cerise.

Palais

La bouche est équilibrée avec une acidité finale qui confère du croquant et de la fraicheur. L'ensemble donne un vin typé, caractéristique des villages de la Côte de Beaune.

Recommandations

Idéal sur des viandes blanches, volailles ou petit gibier à plume en sauce légère, ou sur des viandes délicates telles que le veau, en blanquette ou juste poêlé. Plus simplement sur des jambons crus ou de la charcuterie. Fromages tendres et crémeux : Brillat-Savarin, Chaource, Cîteaux...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans