

Monthélie

« Clos du Meix Garnier »



PRODUCTION

I 000
bouteilles
numérotées

Notre histoire

Le Domaine Douhairet-Porcheret possède ce clos tout entier — un monopole, comme on dit en Bourgogne. Dans cette parcelle, nous avons retenu les ceps les plus âgés, près de quatre-vingt-dix ans : ceux qui donnent le moins, et le mieux.

Dégustation

Dominé par les fruits rouges et noirs bien mûrs, autour de la cerise, de la framboise et de la mûre. À l'aération s'ouvrent des notes plus délicates de violette et d'épices douces, sur une légère touche boisée.

Détails

Appellation	Monthélie
Cépage	Pinot Noir
Âge des vignes	90 ans
Sol	Calcaire graveleux
Vendange	Manuelle
Élevage	12 à 14 mois en fût
Domaine	Douhairet-Porcheret

SERVICE

15–16 °C, carafé 30 min

ACCORDS

Bœuf bourguignon, volaille rôtie

GARDE

8 à 10 ans

Comment déguster nos vins ?

Parce qu'un bon vin mérite bien plus qu'un simple verre : suivez ces quatre étapes pour révéler tous les arômes.

1 *J'observe*

La robe, sa couleur et son intensité.

2 *Je remue*

Pour réveiller les arômes endormis.

3 *Je sens*

Le bouquet, et j'identifie les familles de parfums.

4 *Je goûte*

Les saveurs, la texture et la longueur en bouche.



Laissez un avis

sur votre expérience

Scannez le code ou rendez-vous sur
parcellaire28.com/avis



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION