

Chanson

# MONTHÉLIE LES CLOS GAUTHEY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Monthélie Premier Cru

**Zona produttiva** Borgogna, Monthélie.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Composizione del suolo** Calcareo.

**Vinificazione** Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

**Invecchiamento** Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino.

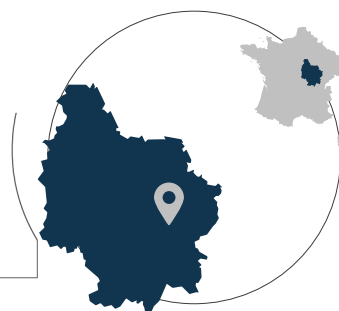
**Profumo** Profumi floreali delicati mescolati con aromi di frutti di bosco maturi e ciliegie e su un pizzico di spezie.

**Sapore** Complesso ed equilibrato. Struttura liscia e delicata. Finale lungo.

**Abbinamenti** Carne rossa alla griglia o in salsa, selvaggina e tutti i tipi di formaggi, in particolare i formaggi locali come Epoisses, Citeaux e Langres.



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON  
En Bourgogne depuis 1750

ANNO DI FONDAZIONE | 1750

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

