

MONTHELIE Les Toisières

Vin Blanc / Chardonnay

La vigne

La parcelle a une superficie de 17 ares avec une belle exposition ouest à l'entrée du village de Monthélie. La vigne a une trentaine d'années.

Le sol est constitué de terre argileuse peu profonde avec la présence de nombreuses pierres de laves. Voisin de la limite d'appellation Meursault il lui emprunte des notes d'expression.

Dégustation

D'une couleur or pâle, ce vin dégage des arômes de fruits blancs dynamisés par des notes végétales. La bouche est marquée par une jolie finesse et une réelle persistance aromatique.

Service

Vous pouvez commencer à le consommer dès sa deuxième année en bouteille jusqu'à 6 ans.

Température de service : 12°C.

Accords mets-vins

S'accorde bien avec de la volaille, les fruits de mer mais aussi les poissons en sauce. A essayer aussi avec des belles pièces de veau.

