



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

MONTHELIE

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

Ce vin est un assemblage de trois parcelles provenant des climats « Les Sous Roches », « Sous le Cellier » et « Les Crays ». Le sol est de nature argilo-calcaire et exposé plein ouest pour les climats « Sous le Cellier » et « Les Crays » et est pour les vignes du climat « Les Sous Roches ».

Dégustation

Ce vin se caractérise par un bouquet riche et intense de petits fruits rouges, tels que la cerise ou le cassis. Il exprime une bouche veloutée et délicate aux tanins soyeux.

Service

Vous pouvez commencer à le consommer dès sa deuxième année en bouteille et le garder jusqu'à 8 ans. Température de service : 15 à 16°C.

Accords mets-vins

Ce vin possède une grande capacité d'adaptation. Ainsi, il sera aussi à son avantage lors de soirées entre amis sur des raclettes, fondues, pierrades... que sur des plats à base de viandes blanches ou rouges, voire même à base de poisson.

