



Monthelie Douhairet Porcheret



Bourgogne Rouge

Situation : Les longbois (Sur la commune de Volnay dans le bas du village).

Production : 1500 bouteilles

Caractère :

Une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate. Cette flamme annonce une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille). Jeune, ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais, le Bourgogne rouge est très vivant en bouche, plein de séve, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête à tête. Du volume, de la chair !

Conseil du sommelier :

Le Bourgogne rouge a une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche. On lui associe donc des mets plutôt délicats, comme des légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu.

Température de service : 12 à 14°C en vin jeune - 14 à 16°C en vin plus mûr

Conservation : A boire sur le fruit de la jeunesse, 4 à 5 ans