



Monthelie Douhairet Porcheret



Monthelie « Clos du Meix garnier » Monopole

Etymologie : Le Meix est dans le haut Moyen-Âge, un ensemble de bâtiments, inclus dans une exploitation agricole de taille conséquente.

Situation : En plein cœur du village, c'est notre monopole.

Production : 7600 bouteilles.

Caractère :

L'éclat de la jeunesse, un rubis vif. Qui avec l'âge prend une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre la violette font parties des arômes spontanés, tandis que la maturité lui offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous bois. Au palais s'expriment un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, il s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant un vin de garde, souvent de grande garde.

Conseil du sommelier :

Sa distinction et sa charpente solide font des heureux chez les amateurs de viandes. Les pièces fibreuses, les steaks de bœuf, mais aussi le veau braisé et la volaille en civet, la poularde de Bresse rôties. Les abats en sauce et les gibiers à plumes profiteront aussi de sa structure tannique fondu et veloutée. Sa bouche charnue arrondira aussi les épices des viandes et volailles au curry, voire la force des antipasti et légumes marinés.

Température de service : entre 15 à 17°C.

Conservation : entre 10 et 12 ans plus selon les millésimes.