



Monthelie Douhairet Porcheret



Monthelie cuvée « Miss Armande »

Etymologie : Tout comme en rouge, pour faire honneur à Armande Douhairet, nous avons baptisé notre Monthelie village, « MISS- ARMANDE ».

Situation : La Combe d'Anay.

Production : 5900 bouteilles

Caractère :

Le Monthelie blanc est proche cousin et voisin du Meursault, possédant une belle robe aux reflets dorés. Sur des accents vanillés, il évoque les fleurs blanches (l'aubépine), la pomme reinette, la noisette fraîche. Sa bouche offre une saveur moelleuse relevée par la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs.

Conseil du sommelier :

Son ampleur et sa puissance en font le partenaire idéal des gambas «al dente», juste saisies. Avec les poissons, qu'ils soient en tajines ou sur le monde asiatique, au curry et au wok, sa texture multiple fera l'écho à celle du vin, souple et vif à la fois. Le saumon, très aromatique lui aussi, l'apprécie tout particulièrement. Sans oublier sa prestation sur un grand classique de la Bourgogne les escargots. Il se marie volontiers avec les fromages bleus : roquefort, bleu de Bresse ou d'Auvergne.

Température de service : 12 à 15°C

Conservation : 4 à 5 ans et plus selon les millésimes.