



Monthelie Douhairet Porcheret



Volnay

Situation : le lieu dit est « Les Serpents ».

Etymologie : Peut être du à la forme de la vigne en « S » ou bien à une forte présence de serpents !.

Production : 900 bouteilles

Caractère :

Sa robe est vive, du rubis foncé jusqu'à la cerise noire. Ses arômes suggèrent la framboise, le cassis, la groseille ainsi que le noyau, la réglisse, les épices. Egalement au rendez-vous, avec le temps, la mousse et le sous bois.

Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse.

Conseil du sommelier :

La sève charnue et délicate du Volnay impose des accords riches et suaves, opulents et complexes. Il faut ici que la chair de la viande ne soit pas trop dure et ferme, afin que les tanins du Volnay les emballent sans les dominer.

Fromages : langres, citeaux, de préférence des fromages à pâte molle et à croûte lavée.

Température de service : 14 à 16°C

Conservation : Il atteint son apogée vers 4 ans et peut se conserver 10 ans et plus selon le selon les millésimes.