



Monthélie Clos de Réssi Monopole 2020

CHF 37.50 | 10 cl = CHF 5.00

Robe grenat dans le verre. Le nez est intensément aromatique avec des notes de groseilles rouges et d'épices. En bouche, le Monthélie Clos de Réssi se révèle élégant et velouté, avec des tanins fins.

Producteur	Domaine Prunier-Damy
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AOP
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	15° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322419
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Plats de poisson raffinés, Grillades, Veau, Volaille



Vinification

Vinifié en cuves inox thermo-régulées. Après la fermentation, les raisins sont délicatement pressés à l'aide d'un presseur pneumatique. L'élevage se poursuit ensuite en fûts. Maturation pendant 12 mois en fûts de chêne. Aucun fût neuf n'est utilisé pour cette cuvée, afin de préserver la typicité du vin et la finesse de ses tanins.

Terroir

Ce clos, en monopole du domaine, est idéalement situé à quelques pas des premiers crus. Il bénéficie d'une exposition remarquable et profite du soleil couchant - une maturité parfaite et une récolte toujours précoce. Un clos qui n'a rien à envier aux premiers crus!

Histoire

Le domaine d'Auxey-Duresses est dans la famille depuis plusieurs siècles. Justine en a désormais repris la direction, après que Philippe et Annie l'ont géré pendant 40 ans.

