



Monthélie Clos de Réssi Monopole 2020

Colore rosso granato nel calice. Il naso è intensamente aromatico, con note di ribes rosso e spezie. Al palato, il Monthélie Clos de Réssi si presenta elegante e vellutato, con tannini fini.

Produttore	Domaine Prunier-Damy
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AOP
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 16°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322419
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Carne di vitello, Pollame



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, le uve vengono pressate delicatamente con una pressa pneumatica. L'affinamento prosegue poi in barrique. Maturazione di 12 mesi in legno. Non vengono utilizzate barrique nuove per questa cuvée, al fine di preservare la tipicità del vino e la finezza dei suoi tannini.

Terroir

Questo clos, in regime di monopolio della tenuta, si trova in posizione ideale a pochi passi dai premier cru. Gode di un'esposizione eccezionale e della luce del sole al tramonto - perfetta maturazione e vendemmia sempre precoce. Un clos che non ha nulla da invidiare ai premier cru!

Storia

La tenuta di Auxey-Duresses è di proprietà della famiglia da diversi secoli. Justine ha ora assunto la gestione, dopo che Philippe e Annie l'hanno diretta per 40 anni.

