

# HENRI PION

## Monthélie 1<sup>er</sup> Cru Meix Bataille

Millésime : 2013

3000 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Monthélie 1<sup>er</sup> Cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

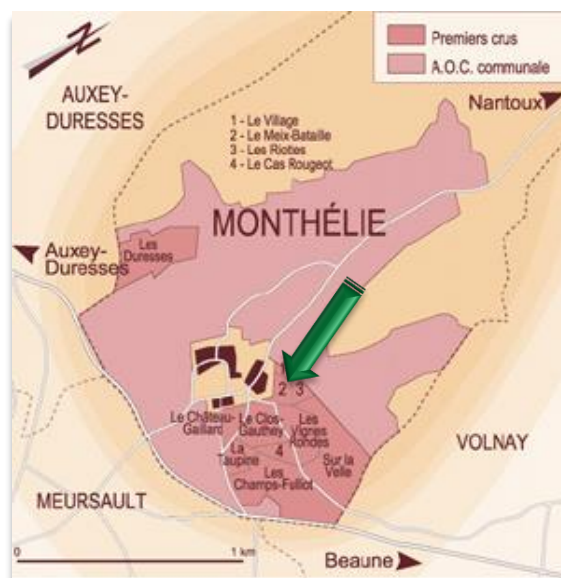
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**MONTHÉLIE** est l'une de ces rares AOC qui offrent de grands vins aux prix particulièrement abordables. Les 130 ha de production avoisinent directement les vignes de Volnay et de Meursault.

**AIRE DE PRODUCTION:** *Meix Bataille* est située au coeur de l'aire des 1ers Crus de Monthélie, parmi les meilleurs d'entre eux.

**TECHNIQUES:** Les raisins sont vendangés manuellement, partiellement éraflés. Sans aucun levurage ni intrant œnologique, le vin vieillit en fût de chêne français durant 18 mois. Pas de collage, filtration légère et faible sulfitage.



**NOTE DE DEGUSTATION:** Robe d'un rubis sombre. Le nez, profond et élégant, offre des arômes de cerises, de gingembre et quelques notes florales. La rondeur de l'attaque, sur la gourmandise des baies rouges et des griottes, est sublimée par l'empreinte discrète de l'élevage en fût. Ce vin est vibrant, une bouffée de vie. La finale des plus charmeuses laisse une jolie signature en bouche.

**POTENTIEL DE GARDE:** A ouvrir à partir de 3 à 4 ans de cave, jusqu'à 10 ans.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 14 à 16 °C