

# MONTHELIE ROUGE 2022

BIO



Domaine Changarnier, Burgund Côte de Beaune

**WEINBAU**  
**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## WEINBEREITUNG



## STIL

## LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas

Monthélie Rouge 2022 von der Domaine Changarnier ist ein klassischer Pinot Noir, der die Eleganz und Finesse der Weine aus der Côte de Beaune widerspiegelt. Die Reben wachsen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden in den kühlen Lagen von Monthélie, einem kleinen und traditionsreichen Dorf unweit von Meursault. Die Lage mit östlicher Ausrichtung sorgt für eine optimale Sonneneinstrahlung, die dem Wein eine lebendige Frucht und eine präzise Säure verleiht.

Der Jahrgang 2022 brachte mit seinen warmen, aber ausgeglichenen klimatischen Bedingungen vollreife, aromatische Trauben hervor. Nach der spontanen Gärung mit natürlichen Hefen reifte der Wein mehrere Monate in französischen Eichenfässern, von denen etwa 15 % neu sind. Dieser behutsame Ausbau unterstreicht die typischen Pinot-Noir-Aromen, ohne das Terroir zu überdecken.

In der Nase zeigt der Monthélie Rouge ein feines Bouquet von reifen Kirschen und Himbeeren, begleitet von einer dezenten Würze und subtilen Röstaromen, die durch den Ausbau im Holzfass entstehen. Am Gaumen offenbart er eine ausgewogene Struktur, getragen von feinen Tanninen und einer erfrischenden Säure, die für Frische und Spannung sorgt. Der Abgang ist elegant, mit mineralischen und fruchtigen Nuancen, die lange nachklingen.

Dieser Pinot Noir passt hervorragend zu Geflügelgerichten, milden Käsesorten oder gegrilltem Gemüse.