



Bourgogne Pinot Noir **« Cuvée des Chanoines** **de Notre-Dame »**

SAVOIR-FAIRE

Les raisins issus d'un monoparcelleire ont été vendangés à la main et transportés en caisse de 20 Kg.

La vendange est éraflée entièrement puis mise en cuve bois durant 24 jours environ à des températures inférieures à 32°C. Elevage dans les Caves du Chapitre de Notre-Dame en fût de chêne français pendant 18 mois avant la mise en bouteille. 15% de fûts neufs.

TERROIR

Originaire de Bourgogne, le Pinot Noir se plait sur les sols calcaires sur lesquels il développe pleinement son potentiel aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur rubis aux reflets brillants.

Le nez est marqué par des arômes de fruits rouges croquants. La bouche est puissante mais souple avec des tanins ronds et enrobés. Le fruit est en parfait équilibre avec le boisé apportant une complexité aromatique tout en finesse.

ACCORDS METS & VIN

Il est conseillé de déguster ce vin accompagné d'un bœuf bourguignon ou de fromages comme l'Epoisses.

