



Bourgogne Pinot Noir

SAVOIR-FAIRE

Les raisins ont été vendangés à la main et transportés en caisse de 20 Kg.

La vendange est éraflée entièrement puis mise en cuve durant 15 jours environ à des températures inférieures à 32°C. Elevage partiel en fût de chêne français pendant un an avant la mise en bouteille. Pas de fût neuf.

TERROIR

Originaire de Bourgogne, le Pinot Noir se plait sur les sols calcaires sur lesquels il développe pleinement son potentiel aromatique. Les raisins proviennent de différentes parcelles toutes situées en côte d'or.

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'Époisses.

