

BOURGOGNE PINOT NOIR

Cuvée des Chanoines de Notre Dame

Natif de Bourgogne, le Pinot Noir aime les sols argileux qui lui permettent de révéler tous ses arômes

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés et triés à la main. Ils sont entièrement éraflés puis placés dans des cuves pendant 24 jours sous 32°C. Les vins sont vieillies dans les caves de Notre Dame pendant 18 mois en fûts de chêne français dont 15% de fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe brillante sur le rubis
NEZ	Au nez, il révèle des arômes prononcés sur des fruits rouges.
BOUCHE	Puissant mais tout en souplesse avec des tannins veloutés. Le fruit est équilibré avec le boisé, rajoutant une complexité aromatique
ACCORDS	Bœuf bourguignon et le fromage comme l'époisses
TEMPERATURE	12°C/13°C
GARDE	A déguster maintenant jusqu'à 3 ans.

