

BOURGOGNE PINOT NOIR « Les Chapitres »

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

VINIFICATION

CÉPAGE

Pinot Noir

VINIFICATION

Les raisins sont triés manuellement, la vendange est éraflée entièrement puis mise à macérer dans une cuve bois durant 15 jours à des températures inférieures à 32°C. Il fait son élevage rapidement dans des fûts de chêne français puis légèrement filtré avant d'être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE

Rubis, brillante aux reflets violacés.

NEZ

Un nez plaisant sur les fruits rouges et noirs (fraise et mûre) avec des notes épicés et de réglisses.

BOUCHE

Une attaque franche et fraîche, des tanins souples. Un milieu de bouche sur les fruits rouges, un côté boisé légèrement toasté vient équilibrer le tout. Un vin tout en légèreté.

ACCORDS

Charcuterie, bœuf bourguignon, côte de bœuf, terrine de campagne.

TEMPERATURE

13°C / 15°C

VIEILLISSEMENT

Prêt à boire jusqu'à 5 ans

