

BOURGOGNE

Pinot Noir



LE VIGNOBLE

Surface exploitée : 1ha 98a.

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : entre 20 et 60 ans.

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur des sols argilo-calcaires très profonds.

Les parcelles sont situées sur le village de Nuits-Saint-Georges.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Rouge rubis, reflets pourpre.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cerise...), Fruits noirs (cassis...)...

Aspect gustatif :

Léger tanins avec des notes de fruits rouge.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaision de 12 jours minimum. Entonnage (10% de fûts neufs).

ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il saura mettre en valeur vos viandes et légumes grillées, volailles, poulet rôti, terrine...

QUELQUES CONSEILS...

A boire dans les 5 ans.

Servir à température ambiante (16°C -17°C).

