

CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES

Les Chaillots



LE VIGNOBLE

Surface exploitée : 90a 35ca.

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : 70 ans

Cuvée issue d'une parcelle située sur la commune de Corgoloin, sur des sols argilo-calcaires très profonds.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Rouge rubis, reflets pourpre.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cassis, cerise...), notes épicées, boisées...

Aspect gustatif :

Attaque franche, vin assez charpenté mais avec une finale ronde et des tannins assez fins.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. Entonnage (20% de fûts neufs).

ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il saura mettre en valeur vos viandes grillées, longe de porc ou rôti de veau, voir certain fromages à pâte molle.

QUELQUES CONSEILS...

A boire dans les 5 à 7 ans.

Servir à température ambiante (14°C -16°C)

