

BOURGOGNE PINOT NOIR

Appellation Régionale



PINOT NOIR



GARDE MOYENNE
3 À 5 ANS

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaison** peut durer de **10 à 12 jours**.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en **fûts de chêne** de France, avec 20% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.



HISTOIRE

Ce Bourgogne A.O.C. fait l'objet d'une sélection particulière de raisins 100% Pinot Noir, qui proviennent principalement des communes réputées de la Côte de Beaune, comme Beaune, Chorey-lès-Beaune, Savigny, Santenay et Maranges. Ce vin de plaisir, d'un abord très facile, met agréablement en bouche les saveurs fruitées du cépage Pinot Noir.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE



DÉGUSTATION

Robe soutenue. Bouquet aux arômes de petits fruits rouges mûrs (cerise, framboise, groseille). D'une belle chair en bouche, voici un mariage savoureux où tannins et fruits se côtoient très agréablement.



SERVIR
ENTRE 15°C
ET 16°C



VIANDES GRILLÉES OU RÔTIES,
VOLAILLES,
TOURTES, FROMAGE À SAVEUR
MOYENNE



SUPERFICIE
BOURGOGNE
PINOT NOIR

1842 hect.