BOURGOGNE PINOT NOIR
Appellation Régionale



PINOT NOIR

GARDE MOYENNE
3 À 5 ANS

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-les-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

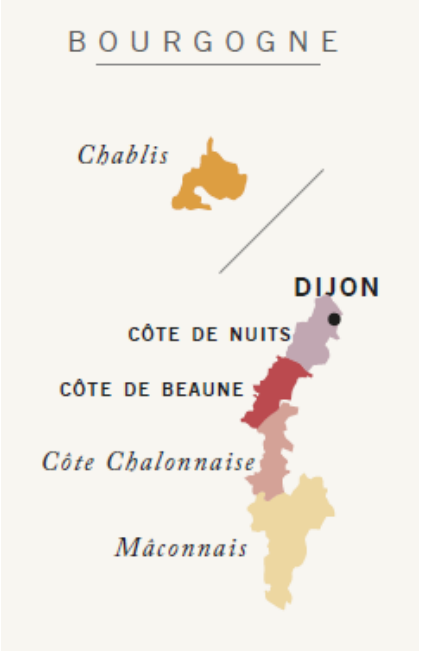
ARGILO-CALCAIRE

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.

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.

VIEILLISSEMENT : 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.

BOURGOGNE - RED