

BOURGOGNE PINOT NOIR SEPTEMBRE 2022

Bourgogne Pinot Noir

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : La vendange, majoritairement manuelle, est suivie d'un tri à l'arrivée à la cuverie. Une courte macération à froid avant fermentation renforce les arômes de fruits frais. Les vins issus des raisins de Côte d'Or et des Hautes Côtes sont élevés en fûts de chêne (50 %), pour apporter structure et complexité. L'autre partie, élevée en cuve, apporte la fraîcheur et le fruit. L'assemblage final porte la signature de notre maison.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BTS, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : BOURGOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Magnifique couleur rouge cerise.

Nez : Nez très expressif avec des parfums de petits fruits rouges (groseille, framboise), de grenadine, et une touche de tourbe, légèrement fumée.

Bouche : Jolie attaque en bouche, fraîche, ample et veloutée avec des notes croquantes de cerise et de griotte, de rhubarbe. La finale est bien équilibrée, par une jolie acidité saline. Une très belle expression du Pinot Noir.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : Un magret de canard grillé au miel ou une darne de thon rouge citronnée

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez le conserver encore 3 à 5 ans.

