

BOURGOGNE PINOT NOIR SEPTEMBRE 2023

Bourgogne Pinot Noir

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 13

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendangés à parfaite maturité, les raisins sont minutieusement triés à l'arrivée à la cuverie. Une courte macération à froid avant fermentation renforce les arômes de fruits frais. La fermentation est conduite en cuves inox, à basse température. Les vins issus des raisins de Côte d'Or et des Hautes-Côtes sont élevés en cuves bois neuves et en fûts de chêne pour apporter structure et complexité. L'autre partie, élevée en cuve inox, 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 : Superbe couleur rouge cerise, profonde.

Nez : Nez délicatement fruité (cerise, quetsche, rhubarbe) et floral (violette, lilas). On perçoit une élégante touche de sève de pin qui apporte de la complexité et vient se mêler à une agréable sucrosité (amande au sucre). Emergent alors quelques notes plus épicées (poivre, muscade) complétées d'un doux effluve de pain encore tiède.

Bouche : L'attaque en bouche offre une largeur remarquable avec des arômes délicats de fruits rouges (cerise, framboise). La bouche présente une belle acidité avec des tanins bien présents mais qui se fondront dans les mois à venir. Touche discrète de bois (cèdre, cannelle). Un beau vin expressif, avec du rebond et doté d'une belle longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°



BOURGOGNE PINOT NOIR SEPTEMBRE 2023

Bourgogne Pinot Noir

Accords mets et vins :

Superbe sur une paëlla, des fajitas de poulet ou encore un wok de poulet.

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

