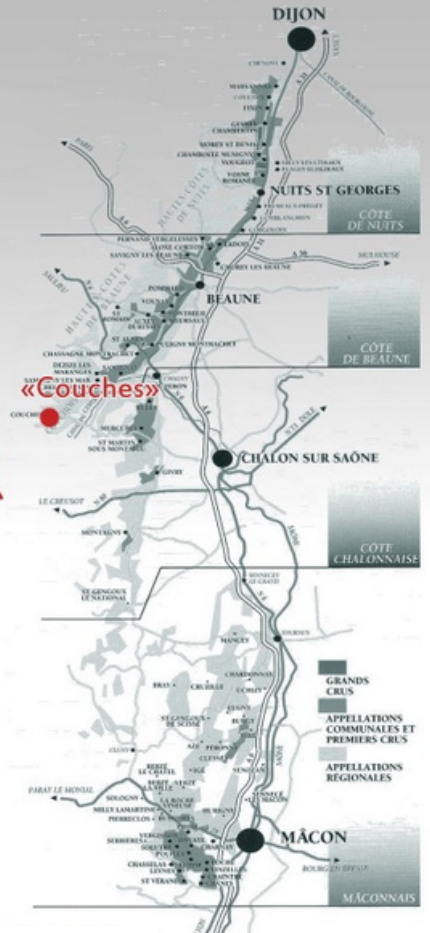




BOURGOGNE PINOT NOIR



Cépage: Pinot noir

Terroir: Les vignes âgées de 35 ans sont situées sur des terrains argileux.

Vinification: Vendanges manuelles. Les raisins sont triés sur une table de tri vibrante et égrappés avant une macération à froid de 4 jours. La vinification est de 12 jours environ avant pressurage, suivi d'un élevage de 20% en cuve inox et de 80 % en fût de chêne de trois vins pendant 8 mois afin de préserver le fruit et la fraîcheur.

Dégustation: Le nez est fruité, framboise cassis, sa couleur rubis est limpide. En bouche l'attaque est friande soutenue par des tanins soyeux.

Accord mets/vin: Agréable ce Bourgogne rouge peut se consommer avec des grillades ou des volailles rôties...

Consommation: A déguster entre 14 et 16°. Temps de garde 3 ans.

Grape variety: Pinot noir

Terroir: The 35 year old vines are located on clay soil.

Vinification: Manual harvest. The grapes are sorted on a vibrating sorting table and destemmed before a 4-day cold maceration. The wine is vinified for approximately 12 days before pressing, followed by 20% maturation in stainless steel tanks and 80% in three-wine oak barrels for 8 months to preserve fruit and freshness.

Tasting: The nose is fruity, raspberry blackcurrant, its ruby colour is limpid. In the mouth, the attack is fruity and supported by silky tannins.

Food and wine pairing: Pleasant, this red Burgundy can be served with grilled meat or roasted poultry...

Consumption: To be enjoyed between 14 and 16°. Aging time: 3 years.