

BOURGOGNE Pinot Noir

*Cette cuvée gourmande, sur le fruit, peut s'ouvrir à tout
heure pour accueillir l'ami qui passe à l'improviste.*



DANS LES VIGNES



Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Côte chalonaise
- ◆ Bissey-Sous-Cruchaud



Terroir

- ◆ «Les Terrettes»
- ◆ Coteaux exposés Sud
- ◆ Altitude 300m
- ◆ Sols Argilo-marneux
- ◆ 1 hectares



Cépage(s)

- ◆ 100% Pinot Noir



Vendanges

- ◆ Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

- ◆ Pré-macération à froid
entre 4 et 7 jours
- ◆ Fermentation 10 jours
- ◆ Absence de pigeage pour
préserver le fruit et éviter
l'extraction tannique



Élevage

- ◆ 100% Vieux fûts
- ◆ 11 à 12 mois

DÉGUSTATION



- ◆ Limpide - brillant
- ◆ Couleur rubis
- ◆ Reflets violacés



- ◆ Notes de fruits rouges,
cerise et groseilles



- ◆ Souple et gourmande
- ◆ Attaque de fruits rouges
aux tannins tendres
- ◆ Cerise



- ◆ Servir à 12/14°C
- ◆ À boire sous 5 ans pour préserver
la fraîcheur du fruit

