Bourgogne Rouge
Pinot Noir

SOLS : Argilo-calcaire
CÉPAGE : Pinot Noir

VIGNOBLE & TERROIR

Cette cuvée exprime la pleine expression de son terroir et du Pinot Noir. Implantées sur un sol composé majoritairement de calcaire et de marne, les vignes bénéficient des ressources et des conditions optimales pour le développement de leurs raisins. Un Bourgogne typique, aux arômes de fruits des bois mûrs avec une personnalité élégante et gourmande.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle. L'élevage se déroule en fûts de chêne (anciens), dont 30 % en fûts neufs, pendant 12 mois et se poursuit 10 mois en foudre sur lies fines.

Dégustation

- Jolie robe intense, couleur rubis sombre. Très ouvert, le nez révèle des notes gourmandes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise. La bouche présente des tanins doux et fondus, une sucrosité enveloppante et des arômes de groseille.
- Il sera parfait avec des viandes rouges ou des grillades.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-15°C.

