

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR

INFORMATION

Appellation : COTE CHALONNAISE

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 12.5%

Certification : VIGNERONS ENGAGES

VINIFICATION

Méthode : La vinification se déroule pour commencer en cuves inox, puis en foudres de chêne. La durée en foudre varie selon les millésimes.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, 37.5cl

Unité de vente : carton de 6 bts et 12 dbs



TERROIR

Région Viticole : En Côte Chalonnaise

Surface :

Type de sol : Sols argilo-calcaires dominante calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur rouge, nette, aux reflets rubis.

Nez : Nez ouvert sur les fruits rouges typiques du Pinot Noir (cassis, griotte, groseille) avec des notes fumées, d'humus et parfois animal.

Bouche : Riche et complexe, sa texture est ferme sur des tannins souples et élégants. Bel équilibre

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 16 et 18°C

Accords mets et vins : Viandes en sauces ou grillées comme un bon filet de charolais en sauce, une fondue bourguignonne et des fromages de caractères (époisses, coulommiers,...). Avec quelques années, il sera le bon compagnon d'une viande d'agneau, de canard et de gibiers.

Garde : Prêt à déguster, ce vin peut être conservé pendant au moins les sept



BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR

années qui suivent la récolte.

