

BOURGOGNE PINOT NOIR BUISSONNIER

BOURGOGNE PINOT NOIR

INFORMATION

Appellation : COTE CHALONNAISE

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 12.5%

Certification : VIGNERONS ENGAGES

VINIFICATION

Méthode : Elevage en cuve inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bts



TERROIR

Région Viticole : En Côte Chalonnaise

Surface :

Type de sol : Sols argilo-calcaires

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Sa robe présente une bonne intensité, et des nuances rubis.

Nez : Il offre une palette impressionnante d'arômes dominés par la griotte, les fruits rouges. Avec quelques mois, des notes fumées et de cuir apparaissent.

Bouche : Sa structure comporte un bel équilibre et un tanin bien fondu permettant de l'apprécier jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Température de service entre 16 et 18°C.

Accords mets et vins : Il accompagnera parfaitement une viande rouge grillée comme une côte de boeuf ou un gigot d'agneau. Il se mariera à merveille avec un boeuf bourguignon, un gibier ou encore un fromage à pâte molle ou à pâte cuite tel le Gouda !



BOURGOGNE PINOT NOIR BUISSONNIER

BOURGOGNE PINOT NOIR

Garde : A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.

