

# Bourgogne Pinot Noir MONOPOLE

## Bourgogne Pinot Noir

### INFORMATION

---

**Appellation :** Bourgogne

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Alcool :** 13%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les raisins sont pressés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toute la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de Chêne et élevés pendant 15 mois.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** A la pointe Sud de la Côte Chalonnaise

**Surface :** 2.35 ha

**Type de sol :**

**Climat :** Le Cornevent MONOPOLE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe rubis avec un dégradé plus mauve

**Nez :** Soyeux avec des notes de fruits rouges dominées par la fraise et la cerise

**Bouche :** Vin plutôt rond, aux tannins affinés mais délicats qui s'assoupliront avec le temps.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°C

**Accords mets et vins :** Accords parfait avec le tartare de boeuf, le carpaccio de veau basilic, des planches de charcuterie, le pot-au-feu ainsi que le jambon braisé. Sans oublier les fromages de caractère comme Le Saint Marcellin, Le Crottin de Chavignol frais ou le Comté fruité...

**Garde :** Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui avec un potentiel de garde 5 à 7 ans

