

BOURGOGNE PINOT NOIR



CEPAGE

100% Pinot noir

SOLS / CLIMAT

Situé au cœur de la Bourgogne dans L'Yonne, à la lisière de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en coteaux sud ou sud-est. 1 ha de vigne pour cette appellation âgée d'une trentaine d'année.

CARACTERE DU VINS

Le bourgogne rouge a une jolie robe rouge cerise. Sa souplesse et son tanin modéré permet de le déguster jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé. Son nez est bien aromatique avec une dominance de fruits rouges. En bouche, on retrouve des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis), avec une bonne longueur en bouche et des tanins souples.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins 5 ans.

ACCORDS METS / VINS

Viandes rouges grillées, rôties, viandes blanches sautées, volailles, gibiers légers et les fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 14°C.