



BOURGOGNE PINOT NOIR

L'essentiel

Ce Bourgogne Pinot Noir vous séduira par sa robe brillante aux reflets pourpres et rubis. Au nez, le bouquet s'ouvre sur un panier de petits fruits rouges puis révèle en bouche un fruité opulent, velouté, prolongé par une jolie finale acidulée. Un vin bien structuré à déguster dans les 2 à 5 ans.

À la dégustation

- Appellation : Bourgogne
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : faible



Élevage : élevage en fûts de chêne ayant été utilisés pour nos grands crus.



Robe : rouge vermillon aux reflets pourpres, brillants et limpides.



Nez : fruité, exaltant le parfum de petits fruits rouges, fraises des bois et groseilles.



Bouche : toute en finesse, un panier de fruits rouges et acidulés.



Accord mets et vin : Barbecue et pique-nique, poisson de mer ou de rivière sauce vin rouge, jambon de Parme.

À déguster dans les 2 à 5 ans.