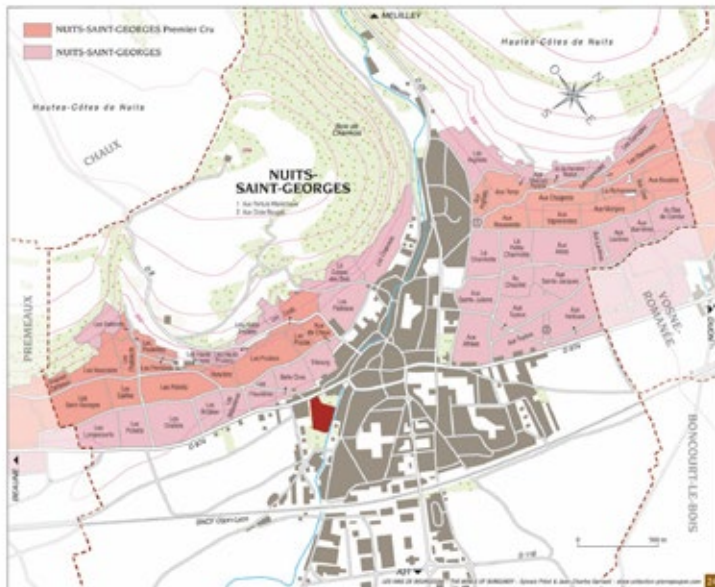
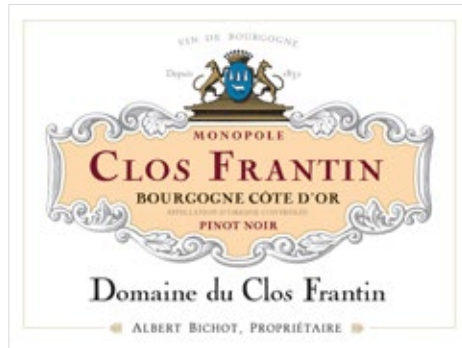


BOURGOGNE CÔTE D'OR MONOPOLE DOMAINE DU CLOS FRANTIN VIN BIOLOGIQUE



Bourgogne

La vigne :

Sol argilo calcaire et granitique
Superficie de la parcelle : 1,9 ha
Age moyen des vignes : 25 ans

100% Pinot Noir

Vinification :

Vendange manuelle
En cuves conique de chêne
Cuvaion : 18 à 25 jours

AOC Régionale

Elevage :

100% en fûts de chêne

La Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne, produit les vins les plus prestigieux de la région. Afin de mettre en valeur ce terroir d'exception, le dénomination «Bourgogne Côte d'Or» a été créé en 2017.

Notre Monopole «Bourgogne Côte d'Or» issu du Domaine du Clos Frantin à Nuits-Saint-Georges, bénéficie d'une vinification et d'un élevage "haute-couture".

Dégustation

Au nez, il présente des arômes fruités de cassis et de fruits rouges sauvages. Velouté et soyeux, ce vin présente une structure douce et équilibrée en bouche, qui se termine par une finale délicatement parfumée.

Accords mets/vins

Il est le compagnon idéal des viandes rôties, des volailles et des fromages affinés.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

A boire dès maintenant ou à garder 2 à 5 ans, voire davantage.

