

# BOURGOGNE CÔTE D'OR "SECRET DE FAMILLE"



## Bourgogne

**La vigne :**  
 Sols à dominante  
 argilo-calcaire

## 100 % Pinot Noir

**Vinification :**  
 Cuves de chêne thermorégulées  
 Cuves inox thermorégulées

## AOC Régionale

**Élevage :**  
 100% en fûts de chêne  
 20% de fûts neufs  
 12 à 14 mois

*La Côte d'Or est au cœur de la Bourgogne viticole et c'est dans ce département que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la mention complémentaire Bourgogne Côte d'Or est née en 2017, permettant ainsi de créer un Bourgogne Identifié, selon un strict cahier des charges. C'est sur ces terres que notre "Secret de Famille" rouge trouve ses origines. Issu d'un assemblage minutieux de parcelles soigneusement sélectionnées (sur les villages de Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Marsannay...), ce Bourgogne "haute couture" bénéficie d'une vinification et d'un élevage communément pratiqués pour les appellations "village".*

## Dégustation

Charmeur, il révèle au nez des arômes fruités avec des notes de cassis et de fruits rouges. Soyeux et velouté en bouche, ce vin présente un fond tendre et équilibré laissant place à une finale délicatement parfumée.

## Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rôties ou grillées, les volailles, les poissons grillés et les fromages doux.

## Service et garde

Servir entre 15 et 16°C.

A consommer de préférence dans les 3 à 5 ans, sur le fruit, ou quelques années plus tard sur des arômes plus tertiaires.

