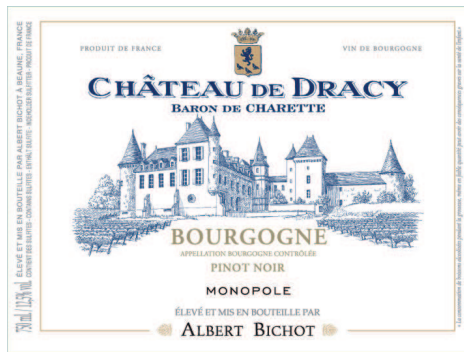


BOURGOGNE PINOT NOIR CHÂTEAU DE DRACY



Bourgogne

La vigne :
 Sols argilo-calcaires

Pinot Noir

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 16 à 18 jours

AOC Régionale

Elevage :
 20 à 25 % en fûts de chêne
 75 à 80 % en cuves
 10 à 11 mois

D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité. Exemple parfait de partenariat, les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 ! Les vignes sont situées sur la commune de Couches, au nord de la Saône et Loire, en Bourgogne, dans le prolongement de la Côte de Beaune.

Dégustation

Nez fruité avec des notes de sous bois et légèrement toastées. Souple et friand, un vin bien équilibré avec une matière présente mais sans dureté, aux tanins fondus. Jolie finale sur le fruit et la réglisse.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rôties ou grillées, les volailles, les légumes et les fromages peu relevés.

Service et garde

Servir à 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder 2 à 3 ans.