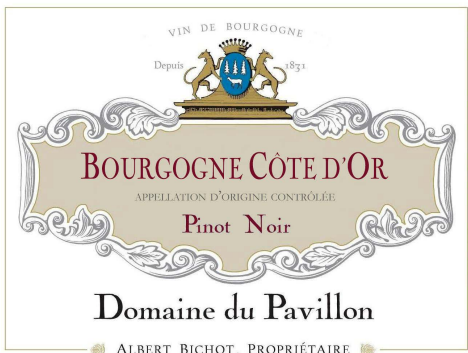


BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR DOMAINE DU PAVILLON



Bourgogne

100 % Pinot Noir

AOC Régionale

Les vignes :

Sols argilo-calcaires

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 cuvaision : 18 à 25 jours

Elevage :

Cuves inox et fûts de chêne
 8 à 12 mois

L'exposition et l'altitude variables de nos vignobles nous permettent de créer cette mosaïque parcellaire, d'où la belle complexité de ce vin.

Dégustation

Notre Bourgogne rouge a une belle couleur rouge cerise. Le nez est fin, frais et fruité avec des arômes de petits fruits rouges sauvages, de cassis et de fleurs de violette. La bouche est charnue et bien équilibrée avec une finale très agréable.

Accords mets/vins

Très bon pour vos barbecues, viandes rouges et volailles. Il accompagnera joliment un agneau grillé aux herbes, des tomates à la provençale ou des brochettes de bœuf. Recommandé avec certains fromages doux comme le cantal ou le brie.

Service et garde

Servir entre 14 et 15°C

Ce vin se déguste dans sa jeunesse pour apprécier pleinement son fruité mais peut se garder jusqu'à 5 ans.

