

BOURGOGNE PINOT NOIR "SECRET DE FAMILLE"



Bourgogne

100 % Pinot Noir

AOC Régionale

La vigne :
 Sols argilo-calcaires
 dominant

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuves inox thermorégulées
 18 à 25 jours

Elevage :
 100% en fûts de chêne
 20% de fûts neufs
 10 à 12 mois

Le Bourgogne Pinot Noir "Secret de Famille" est issu d'un assemblage minutieux de parcelles soigneusement sélectionnées, situées sur les grands terroirs de la Côte d'Or (à proximité de Pommard, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Marsannay...). Ce vin est travaillé dans l'esprit d'un village avec, bien sûr, des rendements et un élevage adaptés.

Dégustation

Charmeur, il révèle au nez des arômes à dominante fruitée 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 de fruits rouges.

Accords mets/vins

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

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.

