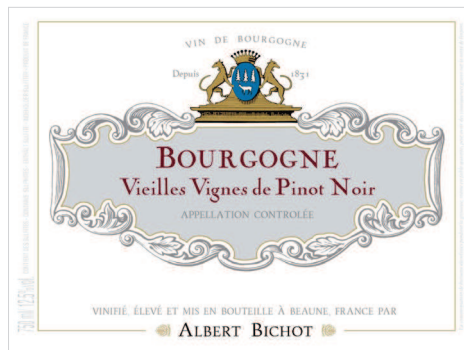


## BOURGOGNE "VIEILLES VIGNES" DE PINOT NOIR



### Bourgogne

### 100 % Pinot Noir

### AOC Régionale

**La vigne :**  
Sols argilo-calcaires

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

**Élevage :**  
20% à 30% en fûts de chêne  
70% à 80% en cuves  
8 à 12 mois

*Notre Bourgogne Vieilles Vignes de Pinot Noir est issu de vignes âgées de 25 à 30 ans et situées en Côte de Beaune et Côte de Nuits. La diversité d'exposition et d'altitude des sols nous permet de travailler sur une mosaïque de climats, à l'origine d'une belle complexité aromatique dans ce vin. L'âge vénérable des vignes lui offre une concentration aromatique toute particulière, des saveurs franches et typées.*

### Dégustation

Il est généreux au nez grâce à une palette séduisante d'arômes très fruités avec des notes de cassis, de groseille et de prune.

Rehaussé d'un boisé discret, en bouche, ce vin est charnu et bien équilibré laissant place à une belle finale.

### Accords mets/vins

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

### Service et garde

Servir entre 14 et 15°C.

A consommer de préférence dans les 3 à 5 ans après l'achat, sur le fruit.

