



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGES
Pinot Noir, Gamay

TERROIR
Sols argilo-calcaires et granitiques



PRÉSENTATION

Dans ce vin, le Pinot Noir, planté sur des argilo-calcaires, apporte élégance et finesse, tandis que le Gamay, planté sur des sols calcaires ou granitiques, joue sur le fruité et la rondeur.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 16 à 18 jours.

Elevage : 85 à 90% en cuves inox et 15 à 10% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais et fin aux notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis...). Bouche charnue, souple et bien équilibrée. Jolie finale fraîche et fruitée.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de charcuterie

Viandes et volailles grillées ou rôties

Fromages peu corsés

