



# BOURGOGNE PINOT NOIR



**CEPAGE**  
100 % Pinot Noir

**SOL**  
Les vignes âgées de 35 ans sont situées sur des terrains argileux.

**VINIFICATION**  
Vendanges manuelles. Les raisins sont Egrappés avant une macération à froid de 4 jours. La vinification est de 12 jours environ avant pressurage.

**ELEVAGE**  
Elevage en cuve de 8 mois afin de préserver le fruit et la fraîcheur.

**DEGUSTATION**

- Œil : sa couleur rubis est limpide.
- Nez : le nez est fruité (framboise, cassis)
- Bouche : l'attaque est friande soutenue par des tanins soyeux.

Agréable ce Bourgogne rouge peut se consommer avec des grillades ou des volailles rôties. A déguster entre 14 et 16°C. Temps de garde 3 ans.

**GRAPE VARIETY**  
100% Pinot Noir

**SOIL**  
The 30-year-old vines are located on clay soils.

**VINIFICATION**  
Handharvest. Grapes are destemmed before a cold maceration of 4 days. The vinification is about 12 days before pressing.

**AGEING**  
Raised in tank during 8 months to protect the fruit and the freshness.

**TASTING**

- Colour : its ruby colour is crystal clear.
- Nose : the nose is fruity (raspberry, blackcurrant)
- Mouth : the attack is fond supported by silky tannins.

Pleasant, this red Bourgogne can be tasted with grills or roasted poultry. To serve between 14 and 16 °C. To keep for 3 years.