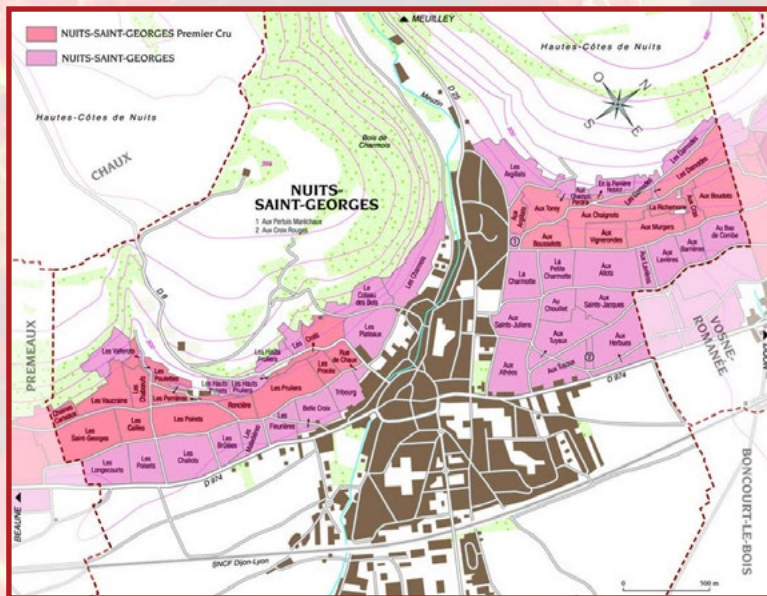


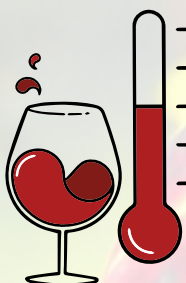


# Bourgogne Pinot Noir



- Cépage :** Pinot noir
- Situation géographique :** Situées principalement sur la commune de Nuits-Saint-Georges, nos vignes de pinot noir sont au piémont de la côte.
- Vinification et élevage :** Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages. Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne.
- Caractères du vin :** D'une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis au teinte carmin. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées. Très vivant en bouche, structuré et rond.
- Conseils culinaires :** Il s'associe avec des mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot au feu. Sa délicatesse en fait même un partenaire idéal des amateurs de poisson. Son élégance naturelle le prédispose au veau rôti et aux fromages à pâtes cuites.

## Température de consommation :



12 à 14 °C pour  
un vin jeune

14 à 16 °C pour  
un vin plus mûr

