

DOMAINE

Henri

Delagrange

BOURGOGNE «Pinot Noir »

Appellation régionale de Bourgogne.

Le Bourgogne rouge est l'enfant du Pinot Noir. Connu sous ce nom depuis 1375, ce cépage donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Appellation d'origine contrôlée (AOC), instituée en 1937.

Sa superficie de production est de 1 980 hectares.

Ses terroirs sont souvent proches des crus les plus réputés. Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne pierreux, bien drainé.

Notre Bourgogne « Pinot Noir » :

Superficie : 1 ha 98

Encépagement : Pinot Noir

Exposition : Sud, Sud-Est, vignes sur la commune de Volnay

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 45 ans en moyenne

Sol : une succession de calcaires avec oolithes ferrugineuses

Production : 15 000 bouteilles

Temps de garde : 2 à 6 ans

Vinification :

Egrappage : 100%

Cuvaison : 10 jours en cuve ouverte, avec thermorégulation, peu de pigeage.

Elevage : 80% en cuve inox et 20% en fûts pendant 10 mois.

Dégustation :

Ce vin offre une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, avec une grande palette d'arômes de petits fruits rouges évoluant sur le pruneau cuit sur des nuances de sous-bois et de champignon.

Structure souple avec des tanins modérés.

A boire jeune et sur le fruit.

Gastronomie :

Il accompagnera plutôt des mets délicats et moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, tourte à la viande, volaille, pot-au-feu voire les poissons.

Fromages à pâte cuite, le gouda.

Température de service : 12 à 14°C