



BOURGOGNE CÔTE D'OR

Superficie	1HA77
Encépagement	Pinot noir
Sol	Argilo-calcaire
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	8000 bouteilles
Temps de garde	De 1 à 6 ans

VINIFICATION

Egrappage	100% égrappé
Elevage	10 à 12 mois en cuve
Cuvaison	18 jours en cuves inox thermorégulées – peu de pigeages et quelques remontages

DEGUSTATION

Fruité avec beaucoup de finesse ce vin est rond et élégant – Un véritable vin de plaisir.

GASTRONOMIE

Seul ou accompagné de viandes rouges, de volailles ou d'une planche de charcuterie ce Bourgogne vous réglera par ces arômes de fruits rouges et sa finesse.

Température de service : 14 à 16°