

BOURGOGNE

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Guyot simple. Ces 75 ares ont été plantés en 1977, 2004 et 2009.

Détails

Issu de trois vignes situées sur la commune de Pommard aux lieux dits 'Maison Dieu' ou 'Aumône' à l'emplacement d'une villa Gallo-Romaine du IV° siècle.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 10 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 11 mois d'élevage.

Particularité

L'encépagement en vignes jeunes et âgées apporte de la fraîcheur, de l'élégance et la complexité du Pinot Noir. Le nez est fruité, la bouche présente des tanins fins et une jolie rondeur.
A boire entre 2 et 5 ans.
Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Vin de plaisir, à boire jeune sur ses arômes fruités, il convient aux viandes blanches, aux grillades de porc, ou pourquoi pas sur une fondue bourguignonne.

Conseils

Principalement expressif dans sa jeunesse, le Bourgogne Pinot Noir, aux tanins délicats, est à déguster sans complexes. C'est le vin idéal à avoir sous la main quand de bons amis s'invitent à l'improviste.