

BOURGOGNE PINOT NOIR



2022



👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale

👑 **CÉPAGE**
Pinot Noir

👑 **SOL**
Argile calcaire de Jurassique et marnes du Kimméridgien.

👑 **VINIFICATION**
Cuve inox, fermentation entre 24-28°C, macération 8-10 jour.

👑 **ELEVAGE**
En cuve, 12 mois.

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**
25 ans

👑 **RENDEMENT**
60 hl/ha

👑 **VIEILLISSEMENT**
2 à 5 ans

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
16 - 18°C

SITUATION

Le vignoble situé dans l'Yonne, au nord de la Bourgogne. Le climat et les terroirs confèrent beaucoup de fruit et de fraîcheur à ce Pinot Noir.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce Pinot Noir à la belle robe rubis soutenue présente des arômes intenses de fruits mûrs, des nuances fumées et épicées. En bouche on retrouve ces arômes avec une belle structure de tanin soyeux et une finale fraîche.