

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

AOC, Bourgogne Côte d'Or
par Rodolphe Demougeot



Vin rouge, Bourgogne, France
Fruité et léger

Vin d'une magnifique délicatesse offrant des tannins souples et des arômes fruités, accompagne les mets à base de viande rouge ou blanche, les poissons et les fromages crémeux.

Caractéristiques

- Parcelles de vignes: Côte de Beaune, commune de Chassagne-Montrachet
- Vendanges manuelles dans des petites caisses
- Élevage en fût durant 1 an
- Élevage en cuve durant 2 mois
- Mise en bouteille selon le calendrier lunaire

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis clair
- **Nez:** arômes de fruits rouges
- **Bouche:** fruité et rafraîchissant aux tannins souples et soyeux



100% Pinot Noir



Argile et calcaire



5-10 ans



14-16°C



13%



Viande rouge ou blanche
Poisson | Fromage crémeux

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com