



## BOURGOGNE PINOT NOIR

Le Pinot noir produit tous les vins rouges de Bourgogne. Issu d'une parcelle située sur la commune de Savigny les Beaune, le Bourgogne Pinot noir est un vin qui exprime de manière simple tous les arômes de son cépage avec de belles notes de fruits rouges. Ce vin est tendre et fruité et s'appréciera dans la plupart des occasions.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°

### VINIFICATION

Le Bourgogne Pinot noir est vinifié en cuve ouverte. Après une période de macération, la fermentation durera plus ou moins une semaine sous contrôle de température. La recherche de la gourmandise sera de mise pour cette cuvée.

### ÉLEVAGE

Le vin est ensuite placé en fûts ou en cuve pour une phase d'élevage d'une durée de 9 à 12 mois selon les millésimes.

### ACCORDS METS & VINS

Viande blanche, viande en sauce, fromage

