

# BOURGOGNE PINOT NOIR MILLÉSIME 2007

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Le Bourgogne Pinot noir 2007 est un vin rouge provenant d'une parcelle de Pinot noir située à Péronne. Les raisins, vendangés à la main, sont triés avant de les mettre en cuve pour éliminer ceux qui sont peu murs ou dégradés. La cuvaison se fait longuement, en trois phases: macération pré fermentaire, fermentation, macération post fermentaire. Les vins sont élevés en fûts de chêne pendant 12 mois.

## FICHE TECHNIQUE :

Cépage : Pinot noir

Age des Vignes : 35 ans

Superficie : 0.5 ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Péronne. *Vignoble en Conversion Agriculture Biologique depuis 2006.* Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2007

Appellation : Appellation Bourgogne contrôlée

## NOTES DÉGUSTATION :

Le Bourgogne Pinot Noir 2007 a une robe claire d'un beau Ruby.

Un vin frais, fruité évoluant sur des notes de chair de cerise noire et d'épices (muscade, cannelle). Les tanins sont fermes et présents en fin de bouche.

## GASTRONOMIE :

Ce Bourgogne rouge accompagnera parfaitement : charcuteries, grillades, cuisine traditionnelle et fromages gras. Température idéale de dégustation : 14/16°C.

## GARDE :

Le Bourgogne Pinot Noir 2007 peut se déguster jeune, mais atteindra son apogée dans 3 à 5 ans.

