

Bourgogne Pinot Noir

Millésime 2008 /2009

Vinification et élevage :

Le Bourgogne Pinot noir 2008 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 280 mètres.
Millésime : 2008 /2009
Appellation : Bourgogne contrôlée

Notes dégustation :

Le Bourgogne Pinot Noir a une robe claire d'un beau Ruby.
Un vin frais, fruité évoluant sur des notes de chaire 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 2008/2009 peut se déguster jeune, mais atteindra son apogée dans 3 à 5 ans.