



BOURGOGNE PINOT NOIR

Jolie robe grenat soutenu, bel aspect lumineux et limpide.

Le Nez est complexe, avec des arômes de fruits rouges, et dominance de griotte.

L'attaque en bouche est enlevée, franche et sur la même note aromatique mariée aux fruits rouges. On trouve des tanins fins et délicats. C'est un vin déjà très agréable à boire en raison de l'équilibre et il possède un joli potentiel.

ACCORDS METS ET VIN

Filet de bœuf, carré de porc aux champignons, épaule de veau braisée, volaille en sauce crème, gigot d'agneau rôti, fromages tendres.

TEMPERATURE DE SERVICE

16 à 17° en accompagnement de mets.

CEPAGE :
Pinot Noir 100 %

AGE DE LA VIGNE :
40 ans

GEOLOGIE :
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION :
Traditionnel en cuves inox

ELEVAGE :
En cuves

VIEILLISSEMENT :
4 à 6 ans

Mes commentaires

.....
.....
.....
.....

ALAIN GEOFFROY
— Chablis —