



### Aire de production

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation compte 1854,93 hectares.

### Origine

Le sol bourguignon est de type argilo-calcaire, mais sa nature varie énormément de village en village. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue l'œnologue au moment du choix des raisins.

### Cépage

100% Pinot Noir

### Vinification et élevage

Vinification en cuve inox suivi d'un élevage en fûts de chêne pendant 6 mois.

### Notes de dégustation

**COULEUR :** Rouge cerise brillant.  
**NEZ :** Arômes puissants de cerise et de fruits à l'alcool. On distingue également des notes de citron vert et de menthe.  
**PALAIS :** Un vin rond et fruité sur un fond délicatement boisé. Bonne longueur, souple et harmonieux.

### Accords mets et vins

A déguster avec des viandes rouges, grillées ou rôties, du veau, une tourte à la viande, un pot-au-feu, un boeuf bourguignon et les fromages comme le Brillat-Savarin.

### Service

15°C

### Potentiel de garde

Entre 5 et 10 ans