

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Bourgogne

PINOT-NOIR

Origine

Élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Bourgogne Contrôlée - 100% Pinot-Noir

Issus principalement de vignes de Côte d'Or ou de la Côte Chalonnaise, ce vin est une belle introduction aux Grands Vins de Bourgogne ainsi qu'à leur cépage noble : le Pinot-Noir.

Vinification & Elevage

Elevage de 6 à 12 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse et dégustation des caractéristiques du millésime.

L'élevage se finit en cuve inox pour aider le vin à retrouver la souplesse et la fraîcheur indispensable à une consommation rapide chez nos clients.

Dégustation

Belle robe vermeil, avec des reflets rouges intenses. Au nez, arômes de petits fruits rouges sur une pointe d'épices. En bouche, une belle fraîcheur avec une acidité bien équilibrée, rond et puissant.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C. A déguster dans sa jeunesse

