



Bourgogne

Pinot Noir

Localisation de la parcelle : Premeaux-Prissey

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.60 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Robe rubis, intense dans sa jeunesse. Au nez, arômes de fruits frais (cassis, cerise), touche de cannelle. Tannins ronds, affirmés mais délicats

Garde : 3 à 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Terrines et pâtés, grenouilles et escargots, viandes rouges en sauce, fromage à pâte molle



Bourgogne

Pinot Noir

Location of the plot : Nuits-Saint-Georges

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.60 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels (including 50% new barrels and 50% one to three year old barrels)

Characteristics : Ruby color, intense in its youth. On the nose, aromas of fresh fruit (blackcurrant, cherry), a touch of cinnamon. Round, assertive but delicate tannins

Keeping : 3 to 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Terrines and pâtés, frogs and snails, red meats in sauce, soft cheese