



Bourgogne

Pinot Noir

Localisation de la parcelle : Premeaux-Prissey / 47,119330 – 4,943868

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.60 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

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 : Premeaux-Prissey /
47,119330 – 4,943868

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.60 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of
which are new)

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