

Bourgogne Pinot Noir "Cuvée Sapidus"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Le Bourgogne Pinot Noir "Cuvée Sapidus" présente une robe riche en couleur, pourpre puis prenant des teintes rubis en évoluant. Ce vin nous offre différents arômes de petits fruits rouges et peut présenter, avec le temps, des notes de sous-bois et épicées. Très vivant en bouche, structuré, nous vous conseillons de le déguster jeune pour en apprécier l'élégance et la typicité.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	3000 ha environ (rouge et blanc)
Sol	Terrains jurassiques avec graviers et cailloutis calcaires sur argile profond
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	55 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	100 %
Elevage	Fûts de deux vins