

Bourgogne Pinot Noir

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Le Bourgogne Pinot Noir appelé aussi Bourgogne Rouge présente une robe d'intensité moyenne en fonction des millésimes. Souvent nuancé de pourpre dans son jeune âge, il s'épanouit vite en nous offrant une grande palette d'arômes de fruits rouges, parfois avec quelques nuances animales lors de son vieillissement. La structure composée d'une bonne souplesse et d'un tanin modéré permet de le déguster jeune pour en apprécier son élégance et sa typicité.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	3000 ha environ (rouge et blanc)
Superficie en production au domaine	2 ha 59 a 34 ca
Sol	Terrains jurassiques avec graviers et cailloutis calcaires sur argile profond
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	28 à 55 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	100 %
Elevage	Fûts de deux vins