

## BOURGOGNE Pinot Noir



**Surface Totale :** 25 ouvrés (1 ouvrée = 4 ares 28)

**Encépagement :** Pinot Noir

**Age moyen de la vigne :** 40 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Nature du Terroir :** Cette cuvée résulte d'un assemblage de 3 parcelles que sont : les Maladières, les Croix Blanches, les Perrières de la Combe. La nature des sols varie d'une structure très calcaire aux Perrières de la Combe vers un sol plus argilo-marneux pour les Maladières et les Croix Blanches.

**Vendanges :** Manuelles exclusivement

**Production moyenne :** 4500 Bouteilles

**Caractères du vin :** De couleur pourpre voire rubis, le Bourgogne offre un bouquet de fruits rouges (framboise, fraise) avec quelques notes florales sur certains millésimes. Plus facile d'accès dans sa jeunesse par rapport aux vins de coteaux, il séduit par sa fraîcheur et sa gourmandise. Vin de plaisir immédiat, il permettra de faire patienter les cuvées à plus fort potentiel de garde.

