



Pays France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir



Robe d'intensité moyenne aux reflets violacés.

Le nez est très caractéristique du Pinot Noir, sur des notes de fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois) qui dominent, mais l'on retrouve également quelques nuances épicées (muscade, poivre, clou de girofle). La bouche est gourmande, avec une trame juteuse de fruits rouges mûrs et charnus.

On retrouve parfaitement la typicité des vins de le côte de Beaune, avec un

Température de service : 16

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :



Coq au vin, veau, éventuellement produits de la mer si l'on n'aime pas le vin blanc, Fromages (Langres)...

Commentaires du sommelier :



Puissance











