



BOURGOGNE ROUGE 2021 " CUVÉE RÉSERVE " PINOT NOIR MAISON ROCHE DE BELLENE

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

Note de dégustation :

La robe est moyennement soutenue, légèrement évoluée, ce qui se remarque par ses reflets bruns. Le nez est marqué par des notes de sous-bois, de cuir, signes de son évolution. La bouche fraîche et structurée fait place à des tanins présents et à une finale qui se prolonge sur des notes tertiaires et de fruits à noyau (cerise, quetsch)..



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes blanches ou volailles , viandes rouges servies froides (dans ce cas préférez une température de service de 10 degrés)

Commentaires du sommelier :

Un joli Bourgogne rouge qui pinotte à souhait ! Comme l'ensemble du domaine, ce vin est issu de vignes cultivées en lutte raisonnée (aucun désherbage chimique, sols labourés) et incarne parfaitement le style attendu d'un pinot noir de Bourgogne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

