



**BOURGOGNE CÔTE D'OR ROUGE
2023 DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE /
BIO**

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

Note de dégustation :

Robe rouge rubis assez pâle. Nez fruité rappelant les cerises, framboises et groseilles. La bouche est légère, vive et possède un fruité croquant. Un vin rouge désaltérant et délicat.

Température de service :	Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Idéal avec des charcuteries, pâté en croute, viande blanche (volaille, veau) voir rosée (agneau de lait). Fromages de vache à pâte molle

Commentaires du sommelier :

Un joli pinot noir de Bourgogne (Côte de Nuits) issu de vignes cultivées en Bio. Un vin rouge sur le fruit et gourmand à souhait.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

