



Côte de Nuits Villages aux Guirlandes

Cépage :
Pinot Noir 100%

Sols :
Argilo-calcaires caillouteux sur calcaire dur du bathonien supérieur.
Vinification / Elevage :
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage en fûts de chêne (avec seulement 10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13°

Dégustation :
Robe : Jolie couleur pourpre. Nez : Arômes de cerise et de groseille relevés d'épices (poivre).
Bouche : Charpentée aux tannins assez présents.

Accords mets/vins :

Tourtes, terrines, abats, rôtis de porc ou de veau en sauce

Température de service : 15°