



Pinot Noir Bourgogne Capitain-Gagnerot

Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Limino-argileux à teneur faible en calcaire.

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 (10% de fûts neufs) pendant 12 à 15 mois.

Alcool : 12,5°

Dégustation :

Robe : Couleur pourpre délicate et brillante. Nez : Arômes fruités (cerise) qui évolue sur des notes de fruits mûrs presque kirschés. Bouche : Pleine et fraîche, belle vivacité.

Accords mets/vins :

Poulet, Bourguignon, veau, poissons fins, fromages à saveurs moyennes, plats exotiques peu épicés.

Température de service : 15°