



Cépage : Pinot Noir

Surface : 60 ares

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 50 ans

Taille : Guyot

Dégustation

Ce Bourgogne se présente sous des traits rubis foncés à reflets pourpres. Son nez se révèle au travers de parfums fruités comme la cerise, la framboise, la grenade et la fraise. Quelques notes boisées vanillées viennent apporter leur concours et compléter ce panier de fruits frais. Une cuvée souple et gourmande à déguster sur la jeunesse pour jouir de cet élan juvénile.

Idéalement à l'apéritif avec une cochonnaille bien choisie, de la volaille ou des grillades.

À servir entre 12°C à 14°C.

À boire maintenant ou dans les 3-4 ans.