



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGES

Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TERROIR

Sols argilo-calcaires et granitiques

PRÉSENTATION

Les raisins de Pinot Noir et Gamay qui ont donné naissance à ce vin sont issus de parcelles situées en Côte-d'Or et au nord de la Saône-et-Loire et sont vinifiés ensemble. Le Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires, apporte élégance et finesse, tandis que le Gamay, sur des sols calcaires ou granitiques, joue sur le fruité et la rondeur.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 12 à 14 jours.

Elevage en cuves inox durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux notes fruitées (framboise, fraise des bois). La bouche est tout en plaisir : souple, avec de la finesse et une matière harmonieuse. Finale sur la fraîcheur avec quelques notes de tabac blond.

SERVICE

Servir à 14-15° C.

A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de charcuterie

Viandes et volailles grillées ou rôties

Fromages peu corsés

