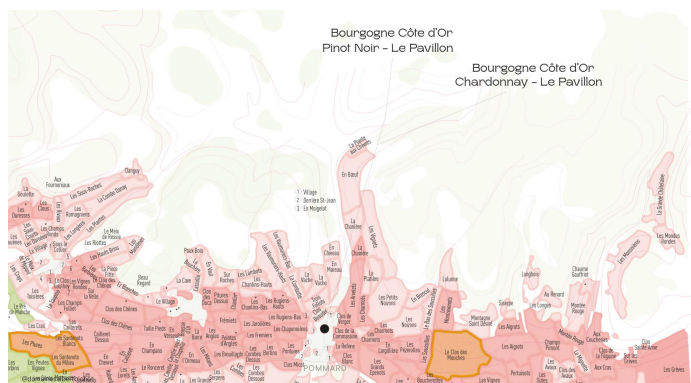


BOURGOGNE CÔTE-D'OR PINOT NOIR "LE PAVILLON" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols limoneux et argilo-sableux avec présence de calcaire
Superficie du vignoble : 0,78 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

C'est en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne viticole, que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la dénomination géographique complémentaire "Côte d'Or" est née en 2017.

Les vins de l'appellation Bourgogne Côte d'Or sont soumis à des conditions de production plus strictes que ceux de l'appellation Bourgogne (rendements inférieurs, même densité de plantation que pour les appellations village, parcelles situées exclusivement sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits).

Notre Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir "Le Pavillon" est issu de deux parcelles situées dans le village de Meursault : la première à l'entrée du village sur l'axe d'un ancien chemin créé par les Moines, entre l'Hôpital de Meursault - édifice historique - et la Croix de Cîteaux et la seconde, à la sortie du village, en direction de Puligny-Montrachet.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux arômes de petits fruits rouges et noirs (framboise, cassis...) et de fleur de violette. La bouche est tendre, charnue et bien équilibrée, avec une finale très agréable sur le fruit.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

