



Domaine des As
La nature pour terrain de jeu

BOURGOGNE ROUGE Pinot Noir

Vin Rouge AOC Bourgogne



Cépages : Pinot Noir

Vignoble : 60 ans

Terroir : Sols Argilo-Calcaire



Viticulture : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.

Récolte : la récolte de cette cuvée est effectuée à la machine tôt le matin.



Vinification : Trie rigoureux avant encuvage. Macération traditionnelle pendant 10 jours puis pressurage pneumatique et fin de fermentation en cuve inox.

Elevage : 10 mois



Note de dégustation : Nez sur le cassis, Bouche souple et tanins soyeux, avec des arômes de cassis et de poivre.

Production annuelle : 20hl



Accords : Il accompagnera agréablement les viandes rouges, gibiers et fromages.

Garde : Il peut être dégusté jeune ou vieillir 4 à 6 ans

Servir entre 16 et 18 °C



Domaine des As – 1045 Route des As 71260 Péronne
Tel : 03.49.16.64.14 / 06.82.41.25.98
domaine.des.as@orange.fr
www.domainedesas.fr
www.facebook.com/domainedesas.peronne

