



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.

Surface : 0.21 ha

Rendement : 24 hL/ha

Récolte : Manuelle en caisse perforées.

Vinification : Trié puis éraflé avant une macération de 10 jours. Remontage et pigeage chaque jour. Pressurage pneumatique et fin de fermentation en cuves inox.

Elevage : En fûts de chêne pendant 10 mois

Note de dégustation : Très riche et puissant. Nez de cassis très mure et fruits rouges. Bouche ronde. Tanins soyeux, avec des arômes de cassis et cerise noire.

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

Garde: Il peut être dégusté jeune ou vieillir quelques Années.

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

