

MAXIME GRENOT

## **BOURGOGNE ROUGE Pinot Noir**

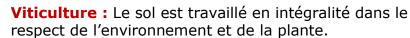
## Vin Rouge **AOP Bourgogne**



**Cépages:** Pinot Noir

Vignoble: 60 ans

**Terroir:** Sols Argilo-Calcaire



Surface: 0.21 ha

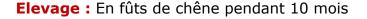
Rendement: 24 hL/ha

Récolte : Manuelle en caisse perforées.



Vinification: Trié puis éraflé avant une macération de 1 jours. Remontage et pigeage chaque jour. Pressurage pneumatique et finn de fermentation en

cuves inox.







**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















