



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

## BOURGOGNE ROUGE Pinot Noir

**Vin Rouge**  
**AOP 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 1 jours. Remontage et pigeage chaque jour. Pressurage pneumatique et fin de fermentation en cuves inox.

**Elevage :** En fûts de chêne pendant 10 mois

**Production annuelle :** 20HI

**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**

