



## Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir Domaine

### Bourgogne Côte Chalonnaise

Le vignoble de la Côte Chalonnaise est situé entre la Côte de Beaune et le Mâconnais.

Les sols sont le plus souvent argilo-calcaires bruns avec des proportions variables d'argiles. Les expositions varient de Sud à Est-Nord-Est. L'altitude s'étage entre 220 et 380 mètres. □



### Cépage

100% pinot noir.

### Note de Dégustation

Robe	Robe rouge rubis, très profonde, limpide et brillante.
Nez	Il dévoile des notes de torréfaction (café), associées à des fruits rouges.
Bouche	D'une grande ampleur, elle est dotée des tanins très soyeux avec du fruit.
Garde	Ce vin présente un potentiel de garde de 2 à 5 ans dans de bonnes conditions
Température de service	A servir aux alentours de 15°C.

### Accord Mets/Vins

Il accompagnera les viandes rôties, grillées ou en sauce, les petits gibiers, ou les fromages pas trop forts.