



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.