



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

La Bourgogne est historiquement l'un des plus anciens terroirs de référence pour les vins issus de Pinot Noir.

Notre cuvée 'Origines' est issue d'une mosaïque de parcelles plantées sur des sols argilo-calcaires, aux expositions et altitudes variées. Cette diversité des terroirs associée à une vinification et un élevage soignés permettent au Pinot Noir de donner naissance à un vin aromatique, charnu et raffiné.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais et fin aux notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis...). Fruité et frais en bouche, ce vin charnu et souple est bien équilibré avec une agréable finale sur le fruit.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 89/100 (2019)

Wine Spectator : 87/100 (2018)

