



BOURGOGNE NOTRE DAME DE BONNE ESPÉRANCE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées. Cuvaison d'environ 15 jours

ÉLEVAGE: 12 mois partiellement en fûts de chêne et cuve inox. Pas de fût neuf utilisé pour cette cuvée

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Bouquet plaisant de coulis de mures et framboises. Facile, savoureux avec une belle texture et de légers tannins en bouche. Notes épicées et de fruits rouges en finale.

ACCORDS METS ET VINS: Viandes et légumes grillés au barbecue, tourte, rôti de cochon de lait.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Quatre parcelles se situant dans les communes de Savigny, Ladoix et Pommard. Dont le climat de la Chapelle Notre-Dame.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 15 000 bouteilles

