



Bourgogne

PINOT NOIR



CÉPAGE : PINOT NOIR

APPELLATION : AOC BOURGOGNE ROUGE.

VIGNOBLE : PARCELLE DE 15 ARES DITE « BOISTROLLES » EN COTEAUX SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE. EXPOSITION : SOLEIL LEVANT. TAILLE GUYOT. 8 000 PIEDS. 25HL/HA

VINIFICATION : TRADITIONNELLE BOURGUIGNONNE. ÉGRAPPAGE À 100%, PIGEAGE MANUEL QUOTIDIEN PENDANT LA MACÉRATION PRÉFERMENTAIRE À FROID ET LA FERMENTATION ALCOOLIQUE. MACÉRATION LONGUE DE 5 SEMAINES. ÉLEVAGE DE 10 MOIS DANS NOS CHAIS.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION : UNE ROBE CERISE ÉCLATANTE.

UN NEZ FRANC ET COMPLEXE QUI PINOTE, ARÔMES DE CERISE CONFITE, GRIOTTE, FRAMBOISE, CLOU DE GIROFLE ET TRUFFE.

EN BOUCHE : ÉQUILIBRÉ, ROND AVEC DES TANNINS SOUPLES, FINS ET ÉLÉGANTS, SUIVI D'UNE FINALE TOUT EN LONGUEUR. UN VIN QUI EXPRIME AU MIEUX LA TYPICITÉ ET LA NOBLESSE DU PINOT NOIR.

ACCORDS METS ET VINS : IDÉAL POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES ROUGES (CARPACCIO DE BOEUF, BLANQUETTE DE VEAU, MAGRET DE CANARD AUX FIGUES..), LES POISSONS (FILET DE SAINT PIERRE AUX MORILLES..), LES FROMAGES À PÂTES PRESSÉES OU À PÂTES MOLLES (SAINT NECTAIRE, BRIE DE MEAUX..).

CONSEILS DE SERVICE : A SERVIR ENTRE 16 ET 18 °C. DÉBOUCHER À 2 HEURES À L'AVANCE. A APPRÉCIER SOUS 1 À 8 ANS.

RÉCOMPENSE: MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2018



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com