



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. Elevage 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



Bourgogne

Pinot Noir



Grape variety : Pinot Noir

Appellation : pdo Bourgogne Rouge.

Vineyard : 15 ares parcel called "Boistrolles" on a clay-limestone soil. Exposure: rising sun. Guyot pruning. 8 000 vines. 25hl/ha

Vinification : Traditional Burgundy. 100% destemming, daily manual punching down during the pre-fermentation cold maceration and the alcoholic fermentation. Long maceration of 5 weeks. Aged for 10 months in our cellars.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting : A bright cherry color.

A frank and complex nose which pinotes, aromas of crystallized cherry, morello cherry, raspberry, clove and truffle.

In the mouth: balanced, round with soft, fine and elegant tannins, followed by a long finish. A wine that expresses at its best the typicity and nobility of Pinot noir.

Food and wine pairing : Ideal to accompany red meats (beef carpaccio, veal blanquette, duck breast with figs.), fish (filet of Saint Pierre with morels.), pressed or soft cheeses (Saint Nectaire, Brie de Meaux..).

Serving suggestions : To be served between 16 and 18 °C. Uncork 2 hours in advance. To appreciate under 1 to 8 years.

Award : Gold Medal at the International Competition of Lyon 2018



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