



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR



Appellation :
AOP Bourgogne

Cépage :
Pinot Noir

L'AOP Bourgogne s'étend sur 3 départements. Il s'agit d'une AOP régionale qui est donc commune à tout le vignoble de Bourgogne. Cette AOP couvre presque 2000 hectares de superficie. Elle est régie par des critères stricts de vinification et d'élaboration, conférant ainsi des vins d'une grande qualité (rendements/terroirs/modes de production et savoir-faire locaux). La situation géographique du vignoble offre aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la terre de prédilection des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Sol :
Sols peu profonds à dominante calcaire.
Coteaux exposés sud/sud-est.

Vinification :
Vinification traditionnelle en cuve ouverte, cuvaison d'environ 10 jours. Fermentation et élevage des vins en cuves inox pendant 6 mois. Pas de collage. Filtration légère.

Dégustation :
Robe : robe rouge rubis.
Nez : des notes de petits fruits noirs mûrs, de griotte avec une légère touche de noyau de cerise soulignée par des notes épicées et fumées en finale.
Bouche : vin frais, structuré et équilibré avec des jolis tanins révélant l'élégance du Pinot Noir.

Service :
A déguster entre 13°-15°C. Potentiel de garde de 3 à 5 ans.
Idées d'accords : viandes grillées ou fromages affinés comme un Saint-Nectaire par exemple.




VINS DE
BOURGOGNE