



PETIT AIGLE

nantoux - bourgogne

BOURGOGNE PINOT NOIR



INTRODUCTION

Notre Bourgogne Pinot Noir est issu en parti de nos plus jeunes vignes et de notre partenariat avec un vigneron bourguignon. Le pinot noir est le cépage emblématique de la Bourgogne et produit aussi bien dans les vins denses, et charnus, que des vins élégants et très délicats.

TERROIRS

Côteaux calcaires, caillouteux et argileux, exposition Est / Sud-Ouest

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en caisses, vinification en cuve ouverte, pigeage et remontage, levures indigènes, 100% égrappé, élevage en cuve bois pendant 10/12 mois, mise en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION

Nez de petits fruits rouges, de fraise des bois. Bouche gourmande avec une attaque de petits fruits rouges et une finale épicée.

Température de service : 16/17°

Garde : 4/5 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Pinot Noir

Appellation : Bourgogne Pinot Noir

Couleur : rouge

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

PETIT AIGLE

Vins de bourgogne en agriculture biologique
23 rue de la Gare 21190 - Nantoux, Bourgogne

