

VIN ROUGE

BOURGOGNE CÔTE D'OR - Pinot Noir



Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur 1 à 2 Km de large, de Dijon aux Maranges. En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « Bourgogne Côte d'Or », devenant ainsi un Bourgogne Identifié en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire de production Bourgogne

Catégorie	AOC REGIONALE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	MARSANNAY - Assemblage de plusieurs parcelles éparses du nord au sud (Caillée, Perches, Champagne Haute, Champforey, Lavaux)
Cépage	PINOT NOIR (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
Élevage	12 mois en fûts de chêne + 4 à 6 mois en cuve inox
Terroir	Alluvions, cailloutis calcaires et marnes de Bresse
Âge des vignes	De 25 à 50 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Production	10 000 bouteilles
Température de service	14 à 15°C

DEGUSTATION

Le « Bourgogne Côte d'Or » rouge, récolté sur la commune de Marsannay, présentent une couleur rouge cerise, avec des reflets rouge rubis profond. Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de mûre, avec des nuances de grenade et de pivoine. La bouche montre de la souplesse et de la délicatesse, avec des tanins fins et une matière fruitée pulpeuse, élancée vers une finale fraîche et légère.

ACCORDS METS & VINS

Sa fraîcheur et sa présence fruitée vont égayer vos apéritifs en présence d'une assiette mixte de charcuterie et de fromages, d'une salade gourmande et d'une tartine chaude de votre imagination. Poursuivez avec une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti de bœuf, servis avec des légumes variés. Les fromages légers à pâte molle sauront également le mettre en valeur. Vous pourrez ponctuer votre repas avec un cheesecake aux framboises fraîches

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France

