

# A.O.P. BOURGOGNE PINOT NOIR

## NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



**CÉPAGE** 100 % Pinot Noir

### TERROIR

Sol : Terroir argilo-calcaire.

Altitude : 300 mètres.

Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne.

Exposition ouest.

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Fermage court d'environ 8 jours pour extraire tous les

arômes du fruit. Fermentation alcoolique et élevage en cuves inox thermorégulées.

**TENEUR EN ALCOOL** 13 % vol.

### NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur pourpre.



Arômes de fruits rouges et noirs, évoluant vers des nuances de prune cuite et de poivre.



Palette de saveurs de fruits rouges et de réglisse, avec une structure souple et une finale fraîche.

### ACCORDS METS ET VINS

Salades de légumes, tourtes à la viande, volailles et ragoûts.

Compagnon idéal des amateurs de poisson et de veau rôti.

**Potentiel de garde** : 5 à 7 ans.

**Température de service** : 13° à 15°C.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml.

Bouchon naturel.

Caisse de 12 bouteilles.

 Bourgogne  
select MAISON DE VINS

PONTANEVAUX - 1699 D906  
F.71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY