

BOURGOGNE PINOT NOIR 2018

Un Pinot Noir issu de vignes situées sur la commune de Gevrey-Chambertin hors de l'appellation.



LA SITUATION

Appellation : Bourgogne

Altitude : 200 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées sur la commune de Gevrey-Chambertin hors de l'appellation.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 40 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement.

Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

12 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : décembre 2019

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2025

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Un pinot à la couleur framboise lumineuse, brillante, avenante. On y plonge ses lèvres avec gourmandise et les papilles se régalaient à la première gorgée de son goût franc de cerise noir juteuse. La seconde libère des tanins sérieux sans être ennuyeux. On y décèle le goût plus profond et terrien des simples bourgognes bien nés dans la Côte de Nuits. Un bourgogne exigeant et accessible à tous. La cuisine de bonne brasserie lui tend les bras. A boire sur 3 à 4 ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les charcuteries et les fromages.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 15,5/20

BOURGOGNE
Pinot Noir
2018

Grands Vins **PB** de Bourgogne
PIERRE BRISSET

13% vol
VIN DE BOURGOGNE - APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - 75cl