



BOURGOGNE PINOT NOIR

Plaisir gourmand



PRÉSENTATION

Raisins issus de vignes situées en Côte de Beaune (Beaune, Savigny les Beaune, Chorey les Beaune, Volnay) et Côte de Nuits (Vosne-Romanée notamment), terres argilo-calcaires, teinte à dominance brune, peu à moyennement profondes.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle en cagettes, vinification traditionnelle avec levures indigènes, 100% égrappé, élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, assemblage en cuve Inox et mise en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Arômes et saveurs de petits fruits rouges, un vin croquant et franc. Suggestion d'accord : andouillette et chaudins grillés.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Pinot Noir
Couleur : rouge

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

