



BLASON DE BOURGOGNE

FAMILLE DE VIGNERONS

BLASON DE BOURGOGNE est une gamme d'appellations authentiques, issue d'une diversité de terroirs propres à la Bourgogne. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai qui a sélectionné les raisins et a veillé à en extraire le meilleur.



BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

PINOT NOIR

VIN DE BOURGOGNE

« *Séduisant et Fruité* »

❖ TERROIR

Produit sur un sol-argilo-calcaire, sur les terroirs des Hautes Côtes.

❖ CÉPAGE

Pinot Noir.

❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid, 15 jours de cuvaison, fermentation alcoolique en cuve inox et fermentation malolactique complète.
Élevage 12 mois sur lies fines.

❖ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis de bonne intensité.
Le nez aux notes de fougère et de fruits rouge nous séduit par son esprit. La bouche bien charpentée aux arômes d'épices fait de ce Pinot Noir un vin authentique.

❖ ACCORD METS ET VIN

À boire avec une viande rouge, du veau ou avec de la cuisine chinoise.

Température de Service : 14°C à 16°C.

Mis en bouteille à la propriété

www.blason.com