



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.

BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

« *Puissant et Élégant* »

❖ TERROIR

Le vignoble est implanté sur un sol argilo-calcaire en bas de coteau, exposition sud-est.

❖ CÉPAGE

Pinot Noir.

❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, 20 jours de cuvaison, fermentation alcoolique en cuve inox et fermentation malolactique complète. Élevage : 12 mois en fûts de chêne français.

❖ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets groseille. Les épices, l'humus, les fruits rouges s'associent pour nous offrir un bouquet d'une belle complexité. Charpenté, avec des arômes de griottes et de notes boisées, ce Beaune, corpulent, nous fait montre de sa noblesse.

❖ ACCORD METS ET VIN

À boire avec du canard, du poulet, du pigeon ou avec des côtes d'agneau.

Température de Service : 15°C à 16°C.



Mis en bouteille à la propriété

www.blason.com