



REGION

Bourgogne

APPELLATION

Bourgogne Côte Chalonnaise

CEPAGE(S)

Pinot Noir

CONDITIONNEMENT

75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez de ce vin est fruité avec des notes légèrement torréfiées. La bouche est soutenue par des tanins qui apportent de la longueur sur la finale. Ce Côte Chalonnaise accompagnera parfaitement vos viandes rouges.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Mineral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

1 à 3 ans (à boire jeune)

TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 18°C

ACCORD METS-VINS

Fromages, Pâtes et riz, Plats au fromage, Viandes en sauce claire, Viandes rouges grillées et rôties

CONTACT

SCEA Michaud

1 Rue de la Paulée Lieu Dit Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 03 85 47 97 73 - domainemichaud@orange.fr