



**REGION**

Bourgogne

**APPELLATION**

Bourgogne

**CEPAGE(S)**

Pinot Noir

**CONDITIONNEMENT**

75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Arômes de fruits rouges et noirs à maturité, ainsi que de délicates notes animales et fumées. L'attache en bouche est franche, toujours sur des fruits rouges et noirs ainsi qu'une finale légèrement fumée. A servir légèrement frais sur des grillades estivales.

**CARACTERISTIQUE DU VIN**

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

**GARDE**

3 à 7 ans (garde moyenne)

**TEMPERATURE DE SERVICE**

12 - 14°C

**ACCORD METS-VINS**

**CONTACT**

**SARL de la Chassagne - fac**

26 rue de la paulée Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 06 20 42 12 14 - delachassagne@orange.fr