

# BOURGOGNE ROUGE

## Pinot NOIR

### NOTES RUBIS

#### ■ Terroir

Vignes enherbées de 30 ans en moyenne,  
100% Pinot Noir, exposées Est sur les coteaux.  
Sols argilo-calcaires. Rendement 40hl/ha.  
Vignes sélectionnées par la commission des jeunes  
viticulteurs ;  
Ebourgeonnées, effeuillées, vendangées en vert.

#### ■ Vinification - Elevage

Eraflage 100%, suivi d'une macération pré-fermentaire  
à froid (8 à 10°), 3 semaines de cuvaison avec  
pigéages et remontages journaliers élevage en fûts de  
chêne 10 mois, fermentation malolactique et mise en  
bouteilles à l'automne de l'année suivante.

#### ■ Dégustation

Robe rubis, très profond, limpide, brillante.  
Nez concentrés, notes de fruits noirs, léger boisé  
Qui lui donne une belle complexité.  
Bouche gourmande, franche, bien structurée et  
Légèrement tannique.  
Retro-olfaction de petits fruits noirs, café, grillé.  
Jolie finale, épanouie, riche et persistante.

#### ■ Accord mets et vin

Servir vers 12°C sur un gibier en sauce,  
un bœuf bourguignon, ou sur un beau plateau de  
fromage.

Conditionnement: 75 cl



*Cave d'Azé*  
Cave Coopérative Vinicole d'Azé  
71260 Azé - France  
Tél. 03 85 33 30 92  
Fax. 03 85 33 37 21  
E.mail [contact@caveaze.com](mailto:contact@caveaze.com)