

# BOURGOGNE ROUGE

Fût de Chêne  
Pinot Noir

## ■ Terroir

Vignes enherbées de 50 ans en moyenne,  
100% Pinot Noir, exposées Est sur les coteaux.  
Sols argilo-calcaires. Rendement 60hl/ha.

## ■ Vinification - Elevage

Eraflage 100%, suivi d'une macération pré-fermentaire  
à froid, 3 semaines de cuvaison, élevage en fûts de  
chêne pendant 12 mois, fermentation malolactique et  
mis en bouteille au printemps.

## ■ Dégustation

Robe rouge, reflets briques, limpide, brillante.  
Nez attractif, notes de fruits noirs, léger boisé.  
Bouche gourmande, franche, bien structurée.  
Retro-olfaction de petits fruits noirs, café, grillé.  
Jolie finale, épanouie, riche et persistante.

## ■ Accord mets et vin

Servir vers 16°C sur un lapin rôti en persillade,  
un onglet de veau petits légumes, un Saint-  
Nectaire fermier.

Conditionnement: 37,5 cl, 75 cl, 150 cl et 300 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)