

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