

# BOURGOGNE ROUGE

Pinot Noir

## ■ Terroir

Vignes de 50 ans en moyenne, 100% Pinot Noir, exposées Sud/Est sur les coteaux. Sols argilo-calcaires. Rendement 63hl/ha.

## ■ Vinification - Elevage

Eraflage 100%, suivi d'une macération pré-fermentaire à froid, 3 semaines de cuvaison, fermentation malolactique et mise en bouteille au printemps.

## ■ Dégustation

Robe rouge, reflets rubis, limpide, brillante. Nez fin, agréable, expressif sur des arômes de fruits rouges (griottes, framboise, prunelle). Bouche souple, abordable, retro-olfaction de petits fruits noirs. Un vrai Pinot Noir sur la finesse et le croquant. La finale très élégante donne du plaisir sans compter!

## ■ Accord mets et vin

Servir vers 16° sur des travers de porc grillés, un filet de rouget au fenouil, une tarte feuilletée aux girolles.



Conditionnement: 75 cl



*Cave d'Azé*

Cave Coopérative Viticole 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)