

« *Le plaisir rouge* »

### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Bourgogne Pinot Noir

**Appellation:** AOC Bourgogne Rouge

**Aire de Production :** Bourgogne, France

**Couleur:** Rouge

**Cépage:** 100% Pinot Noir

### VIGNOBLE:

**Provenance:** Côte d'Auxerre et Savigny-Les-Beaunes en achats de vins

**Surface:** 1 Ha

**Densité de Plantation:** de 6000 à 8000 pieds/Ha

**Rendements:** de 40 à 50 Hl/Ha

**Sols:** Argilo-Calcaire et mano-calcaire

### DESCRIPTIF:

A travers sa peau de cerise on devine des fruits rouges s'écrasant dans un nez où cassis et fraise jouent des épaules.

La chair tendre qui l'habite reflète la fraîcheur des terres de la Côte d'Or et de l'Yonne d'où elle provient.

Un plaisir immédiat à mettre en toutes les bouches.

« L'effet Millésime » 2006 : Le fruit domine d'un bout à l'autre ce vin gourmand idéal pour les barbecues estivaux

**Température de service:** 14 - 15°C

**Vieillessement:** à boire dans les 1 à 4 ans

### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,39 %vol.

**Acidité totale:** 5,77 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 0,00g/l

