

VIGNOBLE



PERRAS

FICHE TECHNIQUE COTEAUX BOURGUIGNON "SOUS LA CROIX "



Cépages : 100% Pinot Noir.



Terroir : Cette cuvée est issue de notre parcelle de Pinot Noir qui se situe sur un terroir argilo-calcaire caillouteux. Nous la menons en taille Guyot avec un rendement maîtrisé afin d'obtenir une très belle maturité phénolique.



Vinification : Une vinification de type bourguignonne est réalisée avec une macération pré-fermentaire à froid de 4-5 jours, puis une macération de 3 semaines avec des pigeages et remontages quotidiens en douceur. Ceci nous permet de conserver le fruit tout en extrayant des tanins très soyeux. L'élevage s'effectue dans des tonneaux de 500L, afin d'affiner les tanins et d'apporter de la rondeur et de la complexité au vin.



Notes dégustation : Robe brillante, rouge grenat. Nez fin, complexe, fruité. Arômes de fruits bien mûrs, de cerise, de pruneaux, et de subtiles notes vanillées. Bouche bien équilibrée, ronde, sur le fruit, avec un plaisant fondu des arômes. Bonne continuité avec le nez.

Garde : A déguster dans les 4 à 5 ans.



Accord : Accompagne agréablement les Coq au vin, Bœuf Bourguignon, Pigeon roti, Lotte au vin rouge.

Conditionnement : en Bouteille de 75 cl. et en Magnum

Servir entre 14 et 16 °C.