



### Classification :



Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Pinot Noir



**Température de service :**  
18°C

**Durée de conservation :**  
5 à 8 ans

## Bourgogne "Les Essentielles" (Rouge)

*La Côte Mâconnaise - Pinot Noir*

### Origine

La cuvée Bourgogne rouge Les Essentielles n'est réalisée qu'à partir des parcelles de vieilles vignes en provenance de plusieurs domaines. La conduite de la vigne et des rendements font l'objet d'un travail très précis conduisant à une matière première de très haute qualité.

### Vinification

Les raisins sont éraflés et mis en cuve en acier inoxydable. Selon le millésime, une phase pré-fermentaire à froid est réalisée durant 4 à 5 jours. La fermentation se déroule ensuite à température contrôlée. Durant cette période d'une dizaine de jours nous dégustons quotidiennement chaque cuvée et décidons d'alterner pigeages et remontages afin d'extraire au mieux tout ce que les raisins peuvent offrir. Au terme de cette période de fermentation, le décuvaage intervient suivi du pressurage. Le vin est alors laissé en cuve après assemblage partiel du vin de "goutte" et du vin de "presse" pendant la période du débouillage. Les vins sont ensuite mis en fûts, dont 10% sont neufs, et élevés pendant environ un an. Les malo lactiques se déclencheront naturellement pendant cette période. Durant l'élevage et au terme de plusieurs dégustations, une sélection des meilleurs fûts est opérée de façon à réaliser un assemblage optimum.

### Notes de dégustation :

Couleur rubis foncé. Robe soutenue et sombre. Le nez est profond, racé, sur des notes de fruits, cerise, mûres, relevées par une touche à la fois épicée et vanillée. La bouche est robuste et structurée, toute en chair et le vin persiste avec une fin de bouche en élégant panache.

### Mets d'accompagnements

Il accompagnera des viandes rouges grillées ou en sauce, un magret de canard agrémenté d'une poêlée de champignons, ou encore un civet de lièvre. Selon le millésime, ce vin peut vieillir entre 5 et 8 ans.

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : [contact@bourgogne-vigne-verre.com](mailto:contact@bourgogne-vigne-verre.com) - Site internet : [www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)