Bourgogne de Vigne en Verre

Bernard Moreau Vigneron

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15 à 18° C

Durée de conservation :
5 à 6 ans

Bourgogne (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Bernard Moreau exploite seul près de 7 ha de vigne dans les coteaux de Mancey, Vers et Jugy. Sa plus grande production est celle de Mâcon-Mancey et de Bourgogne rouge. La grande diversité des terroirs donnent aux vins du domaine une belle complexité.

Vinification

Les raisins sont foulés à l'arrivée en cave. La fermentation provoque une élévation de la température, qui favorise la macération, entraînant la diffusion de la couleur dans le moût en fermentation. Elle dure environ de 8 à 10 jours, au cours desquels des remontages et des contrôles permanents de la température sont effectués. La délicatesse et le fruité du Pinot Noir sur ce type de sol pousse à une cuvaison délicate, sans trop de « pigeages ». Le jus est ensuite soutiré et la pulpe pressurée. Le jus de goutte et le jus de presse sont assemblés dans certaines proportions. Le vin est ensuite conservé en cuve, pour une partie, et environ 10% de la cuvée est placé en fûts neufs, l'autre partie étant logée en fûts de 1 à 5 vins, tous de 228 litres, la pièce traditionnelle bourguignonne.

Notes de dégustation :

Le Bourgogne Pinot Noir est un vin charpenté et corsé, aux arômes de petits fruits. Il peut, certaines années, être un peu tannique. En vieillissant, sa couleur et ses arômes se transforment et évoluent vers des senteurs plus animales.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rouges grillées ou rôties, les volailles, les gibiers, les fromages.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com