

Classification :**Région :** La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Pinot Noir**Température de service :**
16 à 18°C**Durée de conservation :**
5 à 6 ans

Bourgogne (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot Noir

Origine

Coteaux des villages de Royer et Mancey.

Vinification

La vinification est conduite pour l'obtention d'un vin destiné au vieillissement. La macération dure de 10 à 12 jours. La conservation est faite uniquement en fûts de chêne dont 20% sont neufs. Elle dure généralement une année, au cours de laquelle ont lieu deux soutirages, dont un assemblage. Les bouteilles sont stockées au minimum 6 mois avant d'être mises en vente. Le vin est ainsi reposé après ce qu'on a coutume d'appeler "la maladie de bouteille".

Notes de dégustation :

Couleur: rouge foncé, intense et brillante. Le nez présente des arômes de petits fruits rouges et noirs. En bouche, c'est un vin charpenté et corsé, aux arômes de fruits mûrs et réglisse de part son élevage en fûts. 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.