

**Classification :**

Régional

Région : La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Pinot Noir**Température de service :**

16 à 18°C

Durée de conservation :

5 à 8 ans

Bourgogne "Cuvée Spéciale" (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot Noir

Origine

Sélection de raisins de vieilles vignes plantées sur les terrains argilo-calcaires peu profonds des coteaux de Mancey, Tournus et Vers. Pinot noir dit "Pinot-Noirien" ou "Pinot-Beaunois".

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 :

Le Bourgogne Pinot noir "Cuvée spéciale" est un vin de couleur très affirmée, aux reflets rubis. Les arômes sont marqués par les fruits rouges sauvages, de griottes réglisse et des nuances de vanille. C'est un vin corsé, charpenté et long en bouche. Il est quelquefois tannique pendant les premières années de vieillissement.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera un boeuf bourguignon, un coq au vin, un gigot d'agneau ou encore une dinde aux marrons. Il s'harmonisera à merveille avec les fromages.