

Coteaux Bourguignons Pinot Noir "Les Grandes Gouttes"

Cépage

Pinot Noir

Sols

Argilo-calcaire

Vignoble, Terroir

Située sur la commune de Meursault sur le lieu dit "Les Grandes Gouttes", la parcelle a été plantée par Fernand, le grand-père de Vincent Boyer il y a plus de 70 ans. Les vignes ont été exclusivement plantées en Pinot Noir. L'exposition et l'emplacement des parcelles confèrent une fraîcheur et un développement optimal des raisins, donnant au vin caractère et élégance.

Vinification, Élevage

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle. La fermentation alcoolique avec des levures naturelles, a lieu en cuve béton pendant 15 jours avec remontage du moût quotidien. L'élevage se déroule en fûts de chêne, dont 30 % en fûts neufs, pendant 10 mois. La deuxième année d'élevage se poursuit en foudres sur lies fines.

Dégustation

Description

Belle robe rubis profond. Le nez, très expressif exprime des arômes de petits fruits rouges et noirs, complété par des notes légèrement fumées. En bouche, l'attaque est fraîche, les tannins sont présents mais enrobés.

Accords mets & vins

Il sera parfait en apéritif avec un plateau de charcuteries et avec toutes les préparations légères, des entrées aux fromages. Mais également avec les viandes blanches comme des papillotes de poulet au four.

Température de service

Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-15°C.

