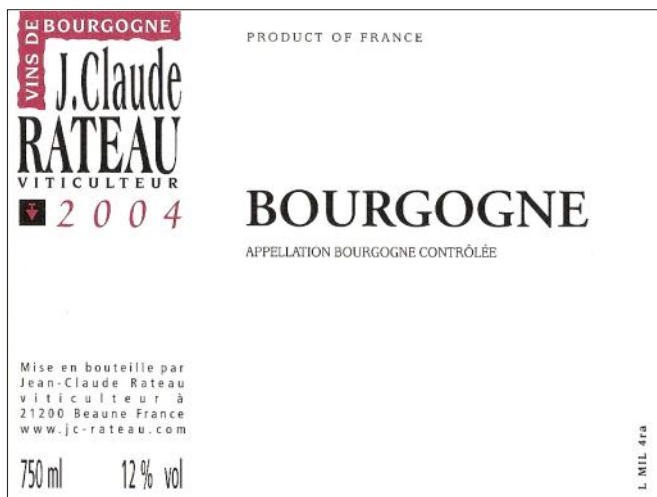


Notre BOURGOGNE rouge est produit sur la commune de Pommard, sur des sols bruns profonds et fertiles.

Ces sols calcaires reposent sur la grande moraine produite au temps glaciaires à l'aplomb de la vallée de Pommard.

Ces sols frais donnent des récoltes généreuses, souvent très mures, et propices à donner des vins de fruit, prêt à boire dès leur jeunesse.

Leur bon équilibre leur permet aussi une garde de plusieurs années



Entre mets et vins

Le BOURGOGNE rouge est le vin par excellence des casses croûtes, saucissonades, et plateaux de charcuterie. Il accompagne les viandes légères et fait merveille l'été sur les barbecues. Le millésime 2004, d'une belle maturité donne un vin ouvert et parfumé.

Cépage	Pinot noir
Age	Assemblage de jeunes vignes et de Vignes de 50 ans
Vinification	Cuvaison de 10 jours en cuves ouvertes avec pigeage manuel
Elevage	En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 8 mois
Vieillessement	A boire dans les 5 ans
Dégustation	Robe rubis brillante Nez ouvert de fruits rouges. Vin élégant, ouvert et parfumé.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



En cave, l'élevage en fût de chêne.