

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DOMAINE
REMORIQUET

Bourgogne Pinot Noir



FICHE TECHNIQUE

BOURGOGNE PINOT NOIR

LE VIN

Raisins et baies sont triés par maturité par un système de tri densimétrique. Seuls les grains de raisins les plus mûrs sont vinifiés à part et constituent le coeur de la cuvée. Macération préfermentaire à froid pendant 4 à 5 jours. Fermentation et macération de 15 à 18 jours. Thermorégulation des cuves durant la fermentation, température maximum de 32°C pour préserver les arômes du raisin. Des pigeages et des remontages quotidiens permettent d'obtenir des vins de bonne concentration et de couleur soutenue.

ELEVAGE - 1/3 de fût pour assouplir les tanins et l'autre partie en cuve inox pour conserver un maximum de fruit.

PRODUCTION ANNUELLE - env. 4000 bouteilles

CHARACTERISTIQUES - Arômes de fruits rouges, finesse, tanins enrobés : c'est un vin de plaisir.

TEMPERATURE DE SERVICE - 15°C à 16°C

POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans en fonction du millésime

LE VIGNOBLE

AOC - Bourgogne Pinot Noir

CEPAGE - Pinot Noir

ORIGINE DES GRAPPES - Achat de raisins, en partenariat avec un Domaine Viticole situé en appellation régionale et respectant notre cahier des charges.

ACCORDS
METS &
VINS

VIANDES ROUGES
GRILLÉES. AVEC DES
GIBIERS À PLUME.
DES FROMAGES
CLASSIQUES