

Bourgogne Pinot Noir

ROUGE



Appellation

Le Bourgogne rouge est l'enfant du pinot noir. Connu sous ce nom depuis 1375, ce cépage donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Institué en 1937, cette Appellation d'origine contrôlée s'étend sur 299 communes de Bourgogne.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

60 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire

Superficie parcelle

4 hectares 30 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées) : ce pinot noir provient de 6 parcelles distinctes situées sur le lieu-dit "les Champforey". La moyenne d'âge des vignes est de 50 ans.

Production annuelle

12000 bouteilles + vente vrac au négoce

Élaboration

Travail de la vigne : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : fermentation en cuve béton.

Élevage : 12 à 18 mois en fûts : 40% fût neufs 60% fût de 3 ans.

Dégustation

Caractère : une couleur nette et franche, pourpre ou rubis brillant, tirant parfois sur le grenat sombre. Les petits fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (cassis, myrtille) sont à la fête. En bouche, sa texture est ferme et ronde. Acidité et tanins s'entendent bien.

Accords : Servir en accompagnement de mets plutôt délicats et moyennement aromatiques (charcuterie, légumes en salade, les tourtes, les viandes grillées, volaille ou encore pot au feu, rôti de veau voire taboulé et tartes aux fruits rouges).

Température de service : 12°C

Potentiel de garde : à déguster dans sa jeunesse pour un plaisir maximum. Peut attendre 3 à 4 ans.