

BOURGOGNE PINOT NOIR

Composition :

100% Pinot Noir

Dégustation :

De couleur rubis, sa robe est claire et lumineuse. Très jolie présentation, éclatante dans le verre.

Nez très ouvert, fin, le Pinot Noir décline ces arômes de cerises si caractéristiques. Le second nez montre l'aspect plus masculin de ce cépage avec des arômes de gibier et de sous-bois. Belle complexité qui se prolonge sur des notes épicées, poivre blanc, coriandre.

La bouche est nette, droite, directe mais ne pas conclure sur ces impressions. Le vin a une attaque franche et de la vivacité, toutefois les arômes subtiles de groseille, de bonbon anglais sont présents longtemps en bouche. On perçoit des arômes de zan et des notes toastées. L'équilibre est remarquable et une chaleur diffuse vous maintient en fin de bouche sur une sensation de plénitude. Fermez la bouche ! Les tanins sont présents et suffisamment discrets pour se faire oublier. Une belle facture.

Vin harmonieux qui accompagnera une mitonnée de viandes blanches aux cuisses de grenouilles ou des poires pochées au vin rouge.
Servir entre 15 et 16°c

