

Bourgogne

« Pinot Noir »

Domaine
Berthenet
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Les parcelles s'épanouissent à merveille sur des communes avoisinantes : Buxy et Bissey-Sous-Cruchaud.

TERROIR & EXPOSITION

Elles sont étendues sur un sol argilo-granitique et exposées au Sud et à l'Est.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

La surface de ces parcelles est de 1.36 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 35 ans.

ELABORATION

Chaque parcelle est récoltée à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Les raisins sont macérés et fermentés pendant 12 jours. Nous pratiquons les étapes de pigeage et remontage servant à extraire les arômes et les tanins. Une partie est élevée en cuve inox thermo-régulée et l'autre partie en fûts de chêne.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Cette cuvée révèle au nez un bouquet de petits fruits rouges : framboise, fraise des bois, mûre. En bouche vous serez séduit par ce vin aux tanins ronds et fondus.

ACCORDS

Ce vin est à déguster avec des terrines, des viandes blanches ou encore des fromages à pâte molle.

TEMPERATURE DE SERVICE

12 à 15°C



12,5% vol



Pinot Noir



15 mois



50% Cuve Inox
50% Fût de Chêne



Idéal de 2 à 5 ans