



Bourgogne Pinot Noir 2022

La couleur varie selon l'âge de ce Bourgogne Pinot Noir, allant du pourpre dans sa jeunesse au rouge rubis foncé avec l'évolution. La bouche dévoile des arômes de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, groseille et myrtille) qui évoluent vers des notes animales suivies de pruneaux cuits, de poivre et de sous-bois. Le vin séduit par sa vivacité et sa structure avec des tanins finement intégrés.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Bourgogne
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319821
Accord mets et vins	Grillades, Fromage



Vinification

Les raisins sont vendangés exclusivement à la main. La vinification a lieu dans des cuves en béton émaillé ainsi que dans de grands fûts en bois. L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 12 mois.

Terroir

Le vignoble dont est issu ce pinot noir se trouve à Pommard, sur un sol alluvial riche. Dans le respect du terroir, il est cultivé de manière traditionnelle selon les principes de la durabilité (labour des sols, taille sélective, effeuillage et vendanges en vert).

Histoire





Produits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont connus dans le monde entier. Le pinot noir est un cépage autochtone, c'est-à-dire originaire de la région. Le «Bourgogne Pinot Noir» est une dénomination régionale qui permet de produire ces vins à différents endroits de la région.

