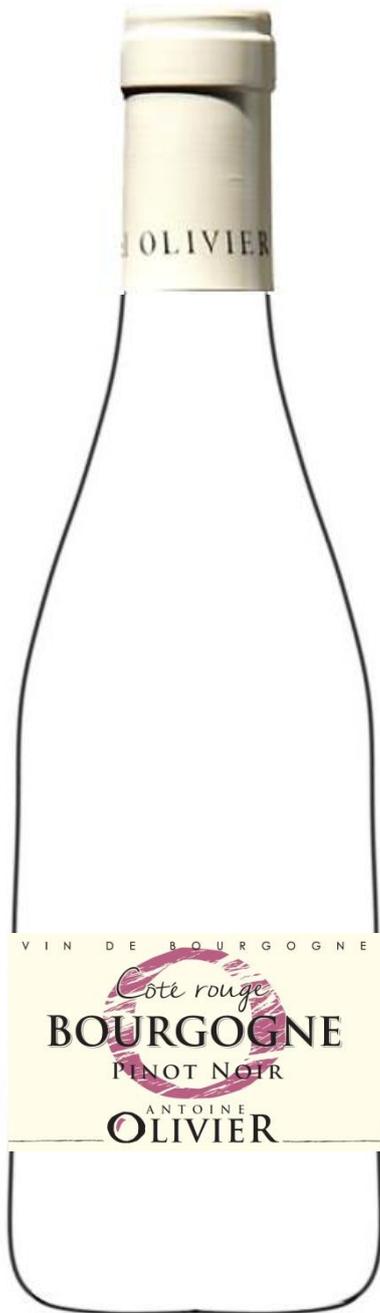




## Bourgogne Pinot Noir « Côte rouge »



### VIGNOBLE

#### Appellation

Bourgogne Pinot Noir

#### Cépage

100% Pinot Noir

#### Terroir

Sol argilo calcaire

#### Age moyen

25 ans sur le terroir de Santenay

### PRATIQUES VITI-VINICOLES

#### Méthode culturale

Culture selon des méthodes ancestrales, sans désherbage chimique ni produit de synthèse. Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception.

#### Vinification & élevage

Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce puis élevage en fûts 12 mois, finale en cuves 4 à 6 mois supplémentaires. Mis en bouteille à la propriété, sans collage, ni filtration.

### LE PINOT NOIR

**Aspect :** Robe rubis clair, brillante

**Nez :** Fruits frais, floral

**Bouche :** Attaque vive et dynamique, tanins souples

**Harmonie Mets et vins :** Charcuterie, grillades, poissons

**Température de Service :** 16°

**Conservation :** 3 à 6 ans d'âge

« La porte d'entrée de la bourgogne. Vinification et élevage relativement court pour conserver le fruit et la fraîcheur. Nez de fruits frais et bouche suave pour un plaisir immédiat. »

☎ 03.80.20.61.35

@ contact@antoineolivier.wine

🖱 www.antoineolivier.wine

✉ 3 bis Route de Chassagne - 21590 Santenay

📍 5 Rue Gaudin – 21590 Santenay