

MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



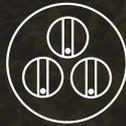
Née en 1961, l'appellation couvre 16 communes des Hautes Côtes en Côte-d'Or ainsi que 4 communes de la Côte de Nuits.



Pinot Noir



Vendange traditionnelle.



Elevage en fût
de Chêne.



Les vignes sont situées sur un
sol mixte marne-calcaire.

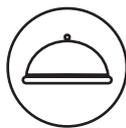
DÉGUSTATION

La robe se révèle violette. En bouche, voici un vin tendant vers la cerise, les petits fruits rouges et la gentiane. Il a une saveur franche et des tanins souples, caractéristiques des vins de grande qualité.



À garder 3-5 ans.

Température de service : 14 à 16°C.



Ce vin se marie bien avec les viandes blanches mais aussi avec le canard. Il peut être marié à une cuisine épicée: tomates au riz et safran, curry de légumes. Côté fromages, comptez sur le Beaufort ou le Morbier.