



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Appellation régionale de Bourgogne, notre Bourgogne est issu de l'assemblage de deux grandes parcelles localisées dans de bonnes expositions tout au sud de la Côte-de-Beaune en légers coteaux.



Pinot noir

Elevage en fût de chêne pour un tiers de la récolte et en cuves inox pour la plus grande partie, pendant environ 12 mois.



Traditionnelle. Vendanges manuelles des grappes. La vinification en cuves s'est faite 16 jours avant le pressurage.



Constitué de marnes argileuses et calcaires.

DÉGUSTATION

Ce Bourgogne possède une jolie personnalité caractérisée par une finesse et un style « terroir » plutôt élégant. Sa robe rubis aux nuances sombres est brillante. Le nez est assez ouvert sur des nuances de fruits noirs (mûre, cassis). La dégustation confirme un vin de caractère fin et équilibré avec une texture intéressante.



Peut être gardé 5 à 8 ans.
Service à 14-15°C.



Nous conseillons ce vin sur toutes les viandes rouges ou blanches, rôties ou grillées, (volailles, andouillettes) avec l'essentiel des fromages à pâtes cuites. Jeune, sa finesse lui permet aussi d'accompagner des légumes, un taboulé, des tourtes de volaille ou un pot-au-feu. C'est un vin qui s'adapte très facilement avec les cuisines de tous horizons.