



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Ce village réputé de la Côte de Nuits est caractérisé par l'importance de ses Grands Crus (9), la surface de son vignoble (600 Ha de vignes) et la puissance des ses vins qui s'associe à une grande capacité au vieillissement. Le village ne produit que des vins rouges.



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.
Contrôle des températures.
Egrappage. Fermentation en cuve ouverte assez longue. 16 jours avant pressurage. Pigeage manuel.



Elevage en fûts à 100% durant 17 mois.



Sol calcaire avec une bonne proportion de marnes argileuses.

DÉGUSTATION

Robe rubis soutenu aux nuances grenat. L'expression aromatique est très révélatrice de ce grand village de la Côte de Nuits avec un nez légèrement animal marqué par le sous-bois un peu sauvage. Le vin s'ouvre rapidement sur des tannins bien présents mais fondus, il ne possède aucune agressivité en bouche bien que très masculin. Les fruits rouges et noirs mûrs appellent ensuite des nuances animales discrètes au cours des 3 premières années.



À garder entre 5 et 10 ans.
Température de service idéale : 15/16°C.



Ce vin sera conseillé pour la grande cuisine traditionnelle; Gigot de mouton, bœuf mariné ou en sauce, civets, coq au vin, pâtés de gibiers, les fromages puissants seront parfaitement accompagnés dès que le vin aura vieilli quelques années.