



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



100% Pinot noir



Macération à froid d'une semaine suivie d'une fermentation d'une semaine, sous contrôle des températures.



Elevage en cuves inox.



Argilo-calcaire principalement. Faibles rendements.

DÉGUSTATION

Belle robe aux nuances rubis. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et des notes florales. Vin de plaisir par excellence, ce Pinot Noir Vin de France possède une bonne persistance en bouche, avec des arômes de fruits rouges et noirs. Le vin est très fruité et rond, tout en harmonie. Albert Brenot, producteur de grands vins de Bourgogne depuis 1849, met à profit son savoir-faire pour sublimer ce cépage mythique.



À boire maintenant ou garder jusqu'à 3 ans.
Service autour de 14°C.



À déguster avec une viande blanche rôtie ou grillée, de la charcuterie ou encore des fromages légers.