

MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



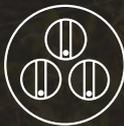
Situé à 5 km au nord de Beaune dont il est limitrophe, ce beau village s'étend au sortir d'un grand vallon. Ses diverses expositions apportent une grande richesse et une diversité remarquable à ses vins. La vigne des « petits liards » se situe près de l'entrée du village au pied des premiers crus.



Pinot noir



Vendanges manuelles. Contrôle des températures. Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte assez longue, 20 jours avant pressurage. Pigeage manuel quotidien.



Elevage en fûts à 100% pendant 16 mois.



Argilo-calcaire principalement. Culture de la vigne en lutte raisonnée.

DÉGUSTATION

Robe pourpre aux reflets bruns. Le nez concentré exhale des arômes de fruits noirs très mûrs avec quelques nuances sauvages. Il possède une texture élégante, des arômes complexes. C'est un vin de terroir noble et séducteur qui se caractérise par une persistance en bouche digne des plus grands vins.



À garder entre 7 et 10 ans.
Température de service idéale : 15°C.



Ce vin est impeccable sur un agneau rôti, un gigot, mais aussi toutes les viandes rouges et blanches. Il accepte une cuisine plus relevée après 7 ou 8 ans ou il accompagnera les plats cuisinés à base de sauces et bien sur tous les gibiers à plumes et plus puissants après 10 années de bouteille.