



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Situé à 3 km au nord de Beaune dont il est limitrophe, ce beau village s'étend à l'embouchure d'un grand vallon. Ses diverses expositions apportent une grande richesse et une diversité remarquable à ses vins.*



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.  
Contrôle des températures.  
Egrappage. Fermentation en cuve ouverte 18 jours avant pressurage.  
Pigeage quotidien effectué manuellement.



Elevage en fûts à 100% pendant 15 mois.



Sol argileux mais principalement calcaire pour cette parcelle.

## DÉGUSTATION

Robe rubis brillante. Le nez est expressif et plaisant. Il s'ouvre exprime sur les arômes de fruits rouges mûrs (kirsch, groseille et cassis) enrobé par une légère torrification. La bouche est fraîche et gourmande caractérisée sur un fruit croquant. Accompagnée de tanins fins, l'ensemble ne manque pas de charme et possède la belle personnalité de son sous-sol qui met en valeur la richesse du pinot noir,



À garder entre 7 et 12 ans.  
Température de service : 15-17°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 mijotées par exemple et bien sur les gibiers à plumes et les fromages de nos terroirs.