

Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée

Créée le 31 juillet 1937

Env. 1700 ha en production (rouge et rosé)

Sur 3 départements :

- Département de l'Yonne : 54 communes.
- Département de la Côte-d'Or : 91 communes.
- Département de Saône-et-Loire : 154 communes.

Rendement limité à 58 hl/ha.

Cépage : Pinot noir

Le Pinot Noir (35 % de l'encépagement bourguignon), bourguignon de naissance, donne des grappes compactes d'un joli noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus, incolore et sucré.

Elevage : fût de chêne

12 % vol.

Notre production : 0,4268 ha

Commune : Montallery

Lieu-dit : « Les Veaux »



Récompenses :

Vin rond aux tannins affirmés qui conserve toujours une certaine fraîcheur aux arômes de fruits rouges frais et légèrement épicés.

A boire dans les 6 à 8 ans

A déguster entre 15 et 18°C

A déguster avec une bonne pièce de bœuf, un pot-au-feu, andouillettes, charcuteries, fondues et tartiflettes..