

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 : Cuve inox, sur lie fine et fût de chêne env. 12 mois
12 % vol.

Notre production : 1,5751 ha

Communes : Montallery & Quenne & Jussy
Lieu-dit : « Les Veaux » « Sur Moury » « Côte des Prés »



Récompenses :

Médaille d'or – Bourgogne – millésime 2023 : Note 85/100

« Robe rouge pâle, reflets rubis brun. Nez musqué, parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche souple, peu marquée par l'empreinte tannique, qui séduit par sa fraîcheur aromatique et son équilibre velouté. Un vin qui ne s'encombre pas d'opulence. »



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 12 et 14°C

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