

# Bourgogne Pinot Noir



## Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 6 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire et marnes
- **Rendement**: 52 hl/ha
- **Age des vignes** : 25à 40 ans
- **Vendange** : Manuelle

### Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

### Elevage:

En fûts de chêne



«*Robe pourpre. Bouquet de petits fruits rouges. Vin souple et rond....*»

### Tenue et conservation

4-5 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14° C

Accompagne des mets délicats tels que les tourtes à la viande, le pot-au-feu, le veau rôti ou les fromages à pâte cuite comme le gouda.



## Récompenses :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2013
- 87/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Silver Medal Burgondia d'or 2012 (ARGENT)
- Guide Hachette des vins 2013 (1\*)
- Gault & Millau 15/20
- TASTEVINAGE 2012
- BRONZE concours des grands vins de France MACON 2012 .



## Le MOT DU VIGNERON :

« ..... »



# Bourgogne Pinot Noir



- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 6000 btles
- **% Alc. :** 12.5%/vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil :** Clay, limestone and marls.
- **Yield:** 52 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 to 40 years
- **Harvest :** Hand Picking

## Grand Vin de Bourgogne

### Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

### Maturing:

In oak casks



« Purple dress. Bouquet of small red fruits. Supple and round wine..”

**Aging potential :**  
4/5 years



### Culinary agreements:

To serve at 14° C  
Good match with delicacies such as meat pies, beef stew, roasted calf(veal) or cheeses with dough cooked as the Gouda cheese.

## AWARDS :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2013
- 87/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Silver Medal Burgondia d'or 2012 (ARGENT)
- Guide Hachette des vins 2013 (1\*)
- Gault & Millau 15/20
- TASTEVINAGE 2012
- BRONZE concours des grands vins de France MACON 2012 .



## Winemaker comments ::

« ..... »