

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

CUVÉE "1928"

Cépage :

100% Pinot noir

Elevage :

100% Fût

**Temps de
garde :**

4 à 5 ans

Dégustation :

Robe rubis profonde de bonne intensité.

Au nez, des arômes de réglisse et d'amandes grillées, de fruits de type cassis-myrtille.

La bouche est riche et complexe sur des fruits rouges très mûrs et d'épices,

Des notes torréfiées apportent une touche suave de fève de tonka. La finale est longue et persistante.

Accords vin et mets :

Magret de Canard
Suprêmes de Pintade
Gibier

