

BOURGOGNE

CÔTE CHALONNAISE



Cépage :

100% Pinot noir

Elevage :

100% Cuve

Temps de garde :

3 à 5 ans

Dégustation :

Robe rubis clair

Dévoile des notes intenses de fruits rouges et de baies mures, telle que la fraise confiturée.

Une bouche structurée et équilibrée sur les fruits rouges, le poivron vert et les épices.

Accords vin et mets :

Côtes de porcs marinées
Mijoté de porc