

# BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

## " CUVÉE PRESTIGE "



### Cépage :

100% Pinot noir

### Elevage :

10% Cuve  
90% Fût

### Temps de garde :

3 à 5 ans

### Dégustation :

Robe rubis soutenue.

Au nez des arômes puissants de cassis et de framboise, une légère note de poivre se fait remarquer au second nez.

Une bouche suave et puissante sur la rondeur avec des arômes subtils de mûres.

### Accords vin et mets :

Jarret de porc confit  
Côte de boeuf  
Brie de Meaux