



 Ce vin rouge est élaboré avec le cépage pinot noir qui est aussi à la base des fameux vins rouges de Bourgogne

**ans**

*Terroir :* ➤ **Coteaux**

➤ Sol sableux peu profond sur micaschistes



✚ il est issu d'une macération courte (5 à 8 jours) pour donner un vin souple, fruité facile à boire. Il est élevé en fût de chêne pendant 4 à 6 mois suivant le millésime.

✚ Il peut se consommer dès son embouteillage et se conserver de 3 à 5 ans.

✚ Fruité et légèrement épicé, il présente une structure tannique souple : Il sera apprécié sur des charcuteries, sur des grillades de viandes blanches ou rouges ou au moment des repas quotidiens et entre amis.