

**SARL JEANNOT**  
**Bourgogne Rouge Pinot Noir**

<u>Appellation :</u>	Bourgogne Pinot Noir
<u>Couleur :</u>	Rouge
<u>Millésime :</u>	2018
<u>Cépage :</u>	Pinot Noir
<u>Degré :</u>	13%
<u>Terroir :</u>	Argilo - Calcaire
<u>Age des vignes :</u>	50 ans
<u>Rendements :</u>	35 HL / Hectare
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle - Tri sur ceps et au chai. Égrappage à 100 % - mise en cuve inox. Fermentation alcoolique en levures indigènes naturellement présentes sur les baies.
<u>Élevage :</u>	Le vin est mis en fûts dans lesquels vont se dérouler les fermentations malo-lactiques en bactéries indigènes. Élevage pendant 12 mois en moyenne. Mis en bouteille sans filtration.
<u>Production :</u>	12000 bouteilles par an

Dégustation :

Vin riche avec des notes de fruits rouges (cerises, fraises, framboises...).  
Bouche ample avec des tanins soyeux.  
A déguster à 14°C accompagné de volailles ou de fromages.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT  
12 D 974  
21190 MEURSAULT  
COTE D'OR France  
Call : 06.21.60.51.73