

# SARL JEANNOT

## Bourgogne Rouge Pinot Noir

<b><u>Appellation :</u></b>	Bourgogne Pinot Noir
<b><u>Couleur :</u></b>	Rouge
<b><u>Millésime :</u></b>	2018
<b><u>Cépage :</u></b>	Pinot Noir
<b><u>Degré :</u></b>	13%
<b><u>Terroir :</u></b>	Argilo - Calcaire
<b><u>Age des vignes :</u></b>	50 ans
<b><u>Rendements :</u></b>	35 Hl / Hectare
<b><u>Vinification :</u></b>	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.
<b><u>Élevage :</u></b>	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.
<b><u>Production :</u></b>	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