



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE « SOUS LA MURÉE »

Superficie	50 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	2002 à Echevronne
Exposition	sud / sud-est
Altitude	350 mètres
Terroirs	sol brun calcaire
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Une vingtaine de jours de cuvaison, avec légers pigeages et remontages. Levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts puis 3 à 4 mois en cuves. Environ 10% de fûts neufs

Dégustation

ROBE

rouge cerise

NEZ

parfumé et marqué par des arômes de fruits rouges comme la griotte et la framboise

BOUCHE

vin gourmand et charmeur par son caractère spontané et franc. Il fait preuve d'une belle harmonie en bouche. Sa rondeur et sa finesse lui permettent d'être déguster jeune.

Service

TEMPS DE GARDE

à déguster dans sa jeunesse

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

s'accorde avec des mets simples, de la cuisine familiale et traditionnelle, telle que des tourtes ou des viandes rôties, un filet mignon de porc, un morceau de veau ou un gigot d'agneau, accompagnés de petites légumes ou de gratins. Des fromages à saveurs douces comme un brillat savarin ou un cîteaux.