VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE
ARNOUX
VIGNERONS

À CHOREY-LÈS-BEAUNE, CÔTE D'OR, FRANCE

BOURGOGNE PINOT NOIR

Superficie	1 hectare
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1967-2019, à Chorey-lès-Beaune
Exposition	est
Altitude	230 mètres
Terroirs	sols argilo-calcaires de couleur brun-rouge
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 grenat

NEZ

aromatique propre au cépage, bouquet de petits fruits rouges et noirs tels que la cerise, la framboise et les baies sauvages

BOUCHE

ample et généreuse, croquante et gourmande, avec des tanins soyeux et un caractère velouté qui lui permettent d'être dégusté jeune

Service

TEMPS DE GARDE

à déguster dans sa jeunesse

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

bon partenaire d'une planche de fromages et de charcuterie, de viandes rouges grillées ou de rôties, viandes marinées ou des fromages fondus.

Domaine Arnoux Père et Fils - 5, rue de Ley - 21200 Chorey-lès-Beaune - tel. +33 (0)3 80 22 57 98
contact@domaine-arnoux.com - www.domaine-arnoux.com