

Bourgogne Rouge

2024

AOC Bourgogne - Rouge

Appellation	AOC Bourgogne
Pays	France
Couleur	Rouge
Millésime	2024
Degré d'alcool	13.0°

Description du millésime

Le visuel :
La robe de ce vin est limpide,
intense, de couleur violine au reflet rubis, brillant avec de belles larmes.
Le nez :
Le premier nez est net, de belle
intensité aux parfums de fruits noirs et rouges. Après une légère aération nous percevons des arômes de fruits rouges et noirs bien mûres tel que la myrtille, la fraise des bois, la mûre. Le nez est légèrement alcooleux soutenu par des notes de cerise ce qui nous offre un coté kirsché.
La bouche :
L'attaque est délicate grâce à la
rondeur du vin. Les tannins sont présents mais soyeux. Aromatiquement nous percevons les mêmes parfums qu'au nez accompagné de notes boisées dû à l'élevage en fût de chêne, les parfums kirschés de ce vin sont intenses. C'est un vin long en bouche grâce à sa puissance en alcool. Un vin généreux, pour un pinot noir de Péronne.

Fiche technique

Cépages	Pinot Noir
Travail de la vigne	Viticulture raisonnée.
Élevage	6 mois sous bois
Température de service	-Ne pas hésiter à l'ouvrir en avance pour profiter pleinement des parfums de ce vin. - Servir entre 12 et 14°C pour calmer la puissance du vin
Conseils de dégustation	Ce vin est atypique pour un rouge de Mâcon. C'est un pinot noir d'une belle maturité. Pour le marier, on préfèrera de la viande gouteuse mais pas trop dense comme le canard, le pigeon, le lapin. Pour du bœuf, je conseil un morceau très tendre pour respecter les tannins soyeux de ce vin, de ce fait la volaille peut également convenir. Grâce à la maturité aromatique de ce vin, les fruits noirs, le chocolat noir, les épices, les champignons, les jus ou sauces de caractère se marieront très bien à ce vin
Rendement	40 Hl/Ha
Age des vignes	environ 40 ans
Type de sol	Argilo calcaire