

# Bourgogne Rouge

## 2014

Appellation : AOC Bourgogne

Tirage : 08/05/15

Vinification : F.A , F.M.L et élevage en fût de chêne

Assemblage : 100% pinot noir

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme - Beaune

Analyses :

pH : 3,35

TAV : 12 %

AT : 4,2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

AV : 0,49 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total : 53 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

Ce Bourgogne Pinot Noir est issu de l' assemblage de 2 parcelles. La première est produite par le domaine à Molesme et la seconde est produite par un ami viticulteur sur Beaune.

Le but de cet assemblage est de rechercher la finesse et l' équilibre.

Les raisins de Molesme apportent Minéralité, Fraicheur et Finesse alors que ceux de Beaune apportent Puissance Rondeur et Fruité.

Un vin pour la table.

