



PINOT NOIR



Notre vignoble historique s'étend sur différentes expositions des coteaux de Joigny. Chacune de nos parcelles reflètent une identité et un caractère propre. Le Caveau des Capucins fut achevé en 1609. Il abrite désormais sur 300m² les barriques où sont élevés nos vins fins de Bourgogne .

Composition :

100% Pinot Noir

Dégustation :

A l'œil : vin de belle intensité à la robe grenat très soutenue, à laquelle s'ajoutent des reflets carmin.

Au nez : nez dominé par les petits fruits rouges, notamment la cerise de Bourgogne plus précisément.

En bouche : bouche à la texture délicate dotée de tanins souples et profonds aux saveurs de cassis qui ne sont pas sans rappeler les arômes de fruits rouges.

Ce Bourgogne Pinot Noir amené à parfaite maturité se laissera apprécier sur vos viandes rouges et vos gibiers à plumes, mais encore sur un plateau de charcuterie.

Servir entre 15 et 16°C

Garde : 7 à 8 ans