

# BOURGOGNE PINOT NOIR

– LES FORTUNÉS –

- 2020 -

## SITUATION

Le Bourgogne Pinot Noir, comme son nom l'indique, est planté en cépage Pinot Noir. On peut retrouver cette appellation régionale dans toute la Bourgogne, la plupart du temps en plaine. Notre Bourgogne Pinot Noir *Les Fortunés* ne provient que de nos vignes de Côte Chalonnaise bien exposés sur les communes de Bouzeron et Mellecey.

## DÉGUSTATION & SUGGESTIONS DE SERVICE

Au nez, il offre dans ses premières années une diversité d'arômes allant des fruits rouges frais (cassis, cerise). En bouche, il est plutôt ronds, aux tanins affirmés mais délicats.

Sa fraîcheur et sa souplesse fruitée, accessibles, s'invitent pour vos apéritifs dînatoires de tapas frais et salés, un brunch avec des œufs mollets aux herbes, des champignons farcis aux crevettes et fromage frais à la ciboulette, les poissons rôtis, des raviolis aux épinards et ricotta, un poulet au citron et les fromages de chèvre.

Température de service : 14°C

## POTENTIEL DE GARDE

Entre 2 et 5 ans

## MILLÉSIME

# 2020

Le millésime 2020 a été vendangé le 25 août et les 3, 4 et 9 septembre.



Issu d'une exploitation haute valeur environnementale.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération grappes entières pour une grande partie, avec des remontages, piegeages et délestage. Elevage pendant 12 mois en cuve inox, et en fûts de 228 et 500 litres.

## CÉPAGE

Pinot Noir

## SOL

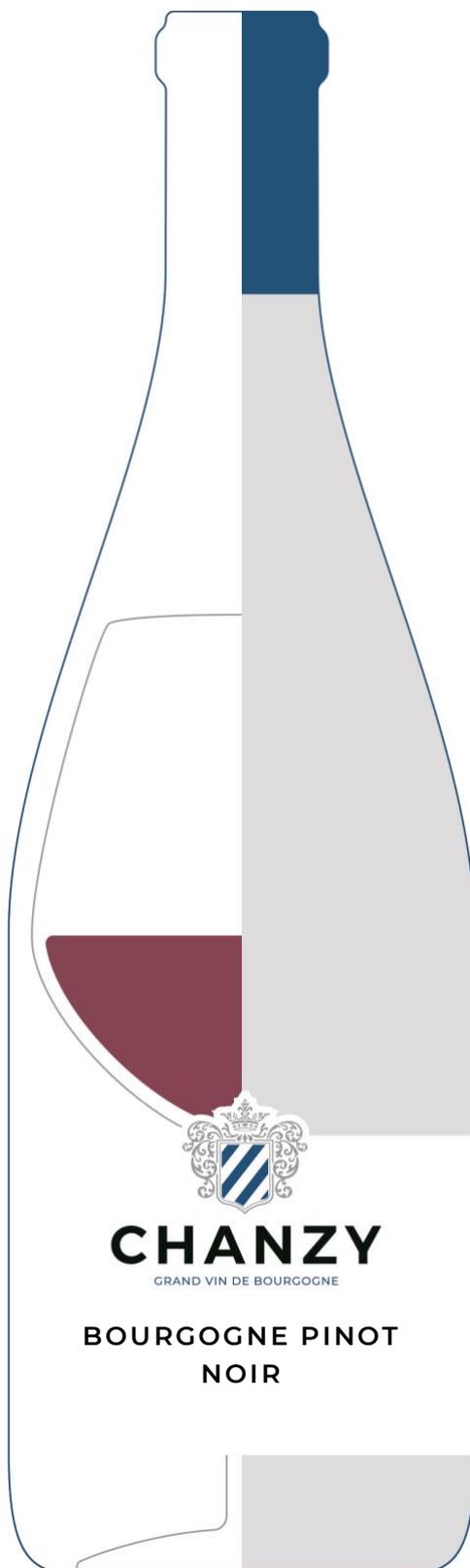
Argilo calcaire

## EXPOSITION

Sud-Est

## SURFACE DES PARCELLES

Surface : 07 ha 00 a 37 ca



6 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron

Tél. : +33 (0)3 85 87 23 69

CHANZY.COM