



## Bourgogne Pinot Noir 2015

### Terroir

Notre Bourgogne Pinot Noir est assemblé avec plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux-Prissey. Les vignes ont été plantées entre 1956 et 1965. Les vignes et les raisins sont traités de la même façon que les autres vignes plus prestigieuses du domaine : ce qui fait de ce vin, un vin qualitatif.

Surface totale : 1,98 hectares.

Climat & Sol : Sols argilo-calcaire, à dominante argileuse.

Vignes de 40 à 50 cm plantées à 10 000 pieds / ha.

### Vinification

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fûts pour 20% (dans des fûts traditionnels Bourguignons de 228 litres) avec 10% de fûts neufs, et pour 80% en cuve pour une durée de 12 mois.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

### Notes de dégustation

Très belle robe rubis aux reflets violacés.





Le vin développe des notes épicées, poivrées ainsi que des arômes de fruits noirs comme la mûre.

Nez riche.

En bouche, le vin est riche, et doté d'une très belle matière. Belle rondeur, et l'on retrouve les arômes de fruits noirs.

Les tanins sont souples et soyeux.

#### **Gastronomie**

Notre Bourgogne Pinot Noir 2015 s'accordera sur des samossas au boeuf, un poulet au curry, un filet de boeuf en croûte ou sur des fromages à pâte molle comme le Cîteaux ; à pâte dure comme le Gouda ou la Tête de Moines.

#### **Garde**

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à garder 3 à 5 ans.

#### **L'art de déguster**

On oublie trop souvent qu'il ne suffit pas d'avoir de bons vins en cave, mais qu'il faut aussi savoir les servir.

La température est un élément essentiel, environ 12°C pour les blancs et 15°C pour les rouges, et sans un bon verre à dégustation qui amplifiera les arômes du vin, on est sûr d'atténuer son plaisir.

Un bon verre donne une grande surface d'aération au vin et un resserrement du col qui permet au nez de mieux saisir la richesse et la complexité du grand vin.



*Domaine des Perdrix*

[www.chamirey.com](http://www.chamirey.com)