

Caves de la Chaume

PRÉSENTATION



Bourgogne Pinot Noir

Egrappage

Débourbage à froid pendant 5 à 8 jours

Pigeage et remontage

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

Elevage : En cuves inox 9 à 12 mois sur lies fines.

Dégustation :

- Robe rubis limpide, aux reflets cerise.
- Nez délicat sur la griotte, la framboise et une pointe d'épices douces.
- Bouche souple et fraîche, aux tanins fins, avec une belle vivacité. Finale élégante, sur les petits fruits rouges et une touche florale.

Accords :

Idéal avec une volaille rôtie, une quiche aux champignons ou un fromage à pâte molle type brie.