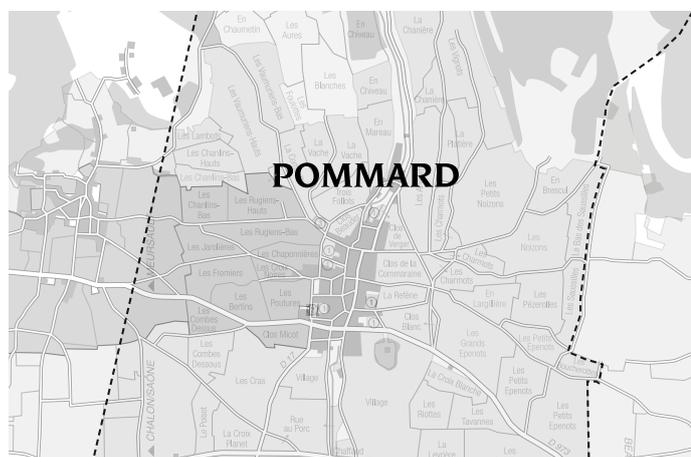


Bourgogne Côte d'Or

Pinot Noir

*Belle robe brillante, nez expressif très fruité avec des notes de cerise.
En bouche, souplesse et rondeur rendent ce vin sans prétention, plaisant et
agréable à boire relativement jeune. À déguster avec charcuterie,
viandes et volailles grillées.*

APPELLATION	Bourgogne Pinot Noir
ENCÉPAGEMENT	Pinot Noir
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles et tri sélectif
VINIFICATION	Éraflage 100 % ; macération à froid environ 3 jours ; contrôle de température ; pigeage doux et remontage 2 à 3 fois par jour ; cuvaison totale 12 à 14 jours.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français ; mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Bourgogne Côte d'Or

Pinot Noir

A fine, bright colour, an eloquent, fruity bouquet with hints of cherry. Well-balanced and smooth, this wine is not pretentious, is pleasant and nice to drink whilst relatively young. To be tasted with pork meats and delicatessen, meats and grilled poultry.

APPELLATION	Bourgogne Pinot Noir
VINESTOCK	Pinot Noir
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand and sorting though of the fruit
WINE-MAKING	Stalking 100 %; cold maceration for about 4 days; temperature control ; soft crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins 12 to 14 days.
MATURING	12 months in oak french barrels; bottled by us at the Estate.

