



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Coteaux Bourguignons

Simple & agréable

La Vigne

Production annuelle 6 000 bouteilles

Cépage 100% Pinot Noir

Sol Argilo-calcaire

Age moyen 35-40 years

Situation Les vignes sont issues de la commune de Vonay.

Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%.
Macération Pré-fermentaire à froid (12°C)
pendant 3 jours. Fermentation en cuve,
température contrôlée, pigeage et délestage.

Elevage 10 mois en cuve Inox pour préserver
le fruité et la fraîcheur avec l'ajout de copeaux
de bois pour apporter une complexité aromatique.
Mise en bouteille après une légère filtration.

Note de Dégustation

Couleur Rouge brillant **Nez** Fruit frais de
grenade **Bouche** Ce vin léger et plein de vie offre
un joli fruité.

Accords Mets/Vins viande et poisson grillés –
pot au feu - fromage

Température de Service 14 - 15 °

Vin de plaisir pour toutes les occasions

