



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Pinot Noir Vin de France

Généreux & gourmand

La Vigne

Production annuelle 10 000 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argileux-limoneux

Situation Assemblage de l'IGP Sainte-Marie-la-Blanche (situé à 5 km de Beaune) et de l'IGP Languedoc.

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 Rubis noir **Nez** Arômes de fraise
légèrement épicés **Bouche** Un Pinot Noir
généreux et gourmand avec une bouche ample.
Une bonne expression de fruits.

Accords Mets/Vins Parfait pour déjeuner -
viande grillée - porc

Température de Service 12 - 14 °

*Une autre façon d'exprimer
la générosité du Pinot Noir*

