

Millebuis

COTEAUX BOURGUIGNONS PINOT NOIR - GAMAY



CÉPAGE

Ce vin est né de l'alliance du Pinot Noir (51%), pour la structure, et du Gamay, pour le fruit.

VIGNES

Vignoble de la Saône-et-Loire.

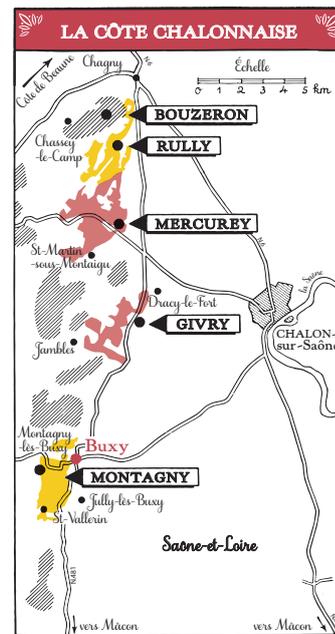
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Macération à basse température avant le démarrage de la fermentation pour un vin souple et fruité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe soutenue dévoile un nez friand. Croquante, la bouche offre une belle matière avec des notes de petits fruits rouges mûrs. Une expression gourmande du Pinot Noir et du Gamay.

Température de service : 16 - 18°C.



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise