

Millebuis

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES

Le vignoble de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise se présente sous forme d'îlots entre Chagny au Nord, à la limite de la Côte de Beaune, et Saint-Gengoux-le-National au Sud, à la limite du Mâconnais. Nos vignes sont exposées Est / Sud-Est et puisent dans un sol argilo-calcaire à dominante calcaire, peu profond et très caillouteux, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise.

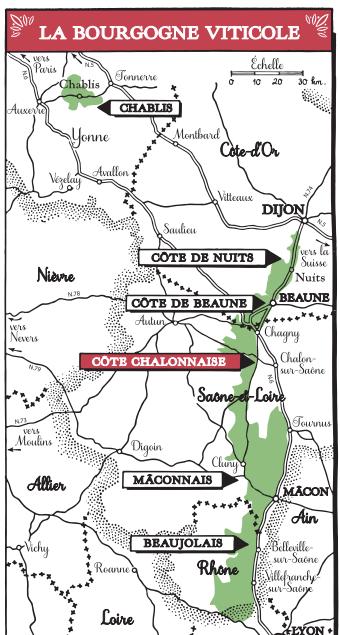
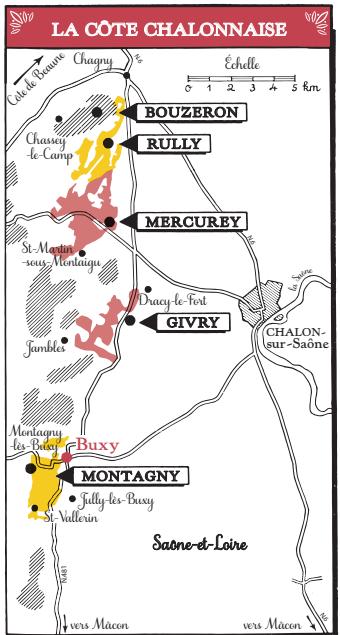
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaison longue, entre 15 et 20 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe pourpre soutenue révèle des arômes de griotte et de groseille. Ample, la bouche est bien équilibrée avec des tannins soyeux. Une expression gourmande du Pinot Noir.

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