

# Millebuis

## BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

Domaine Vigne de la Dame



### 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. Situées sur la commune de Chenôves, les vignes de notre sélection parcellaire du Domaine Vigne de la Dame sont exposées est/sud-est. Elles puisent dans des sols marneux et calcaires toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise Domaine Vigne de la Dame.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif à l'encuvage. Cuvaison longue, entre 15 et 20 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malolactique en fûts. Élevage en fûts (neufs et de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

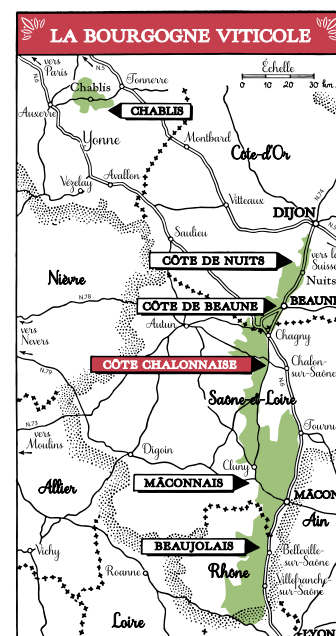
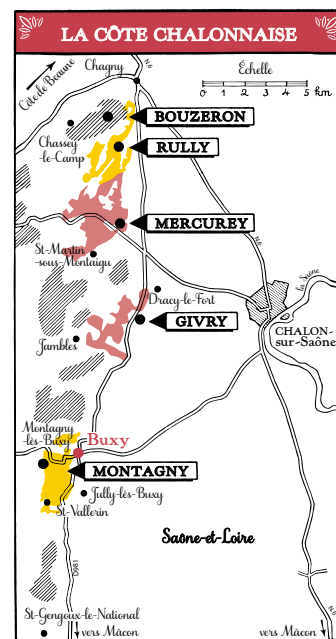
### DÉGUSTATION

Ce vin à la robe pourpre intense offre un nez riche et complexe où les fruits rouges rencontrent les épices, le tout rehaussé par une pointe mentholée et réglissée. La bouche ronde et suave s'appuie sur des tanins veloutés. Une expression gourmande du Pinot Noir.

### ACCORDS METS ET VINS

S'accorde idéalement avec une viande rouge grillée, un filet mignon de porc aux herbes ou une fondue bourguignonne. Côté fromages, il se marie à la perfection avec un Époisses ou un Reblochon.

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