

Millebuis

VIN DE BOURGOGNE

LES COURTILLES

46°40'4.152" N 4°40'43.183" E

UN LIEU-DIT

BOURGOGNE
CÔTE CHALONNAISE
PINOT NOIR

Appellation d'Origine Contrôlée



VIGNERONS

Johann, Sébastien, Evelyne, Romain, Denis, Amaury et Louis.

CÉPAGE

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

VIGNES

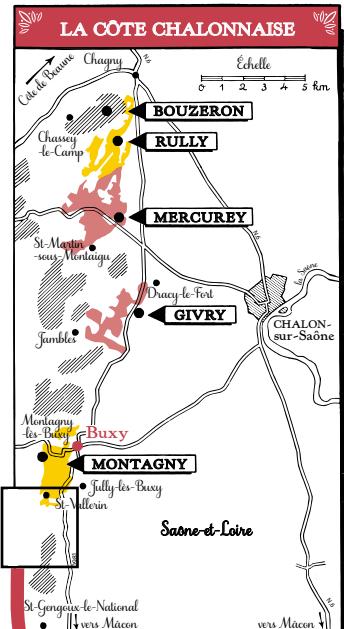
Le lieu-dit "Les Courtilles" (en vieux français, cela signifie jardin champêtre ou enclos attenant à une maison), situé sur la commune de Chenôves, jouxtant le hameau des Filletières, offre une pente douce, tournée vers l'est. Les vignes de Pinot Noir s'étendent sur 2,60 hectares. Elles s'épanouissent dans un sol argileux peu profond. Autant de caractéristiques qui font de cette pépite un vin unique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif à l'encuvage. Cuaison longue, 15 jours minimum. Entonnage précoce juste après la fermentation alcoolique. Réalisation de la fermentation malolactique 100 % en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs à 5 ans d'âge) pendant 12 mois minimum. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis intense offre un joli nez de confiture de mûres. La bouche est puissante, toute en longueur, sur de belles nuances épiciées. 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