

# HENRI PION

## BOURGOGNE

PINOT NOIR

Millésime : 2016

12000 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Bourgogne

Bourgogne, France



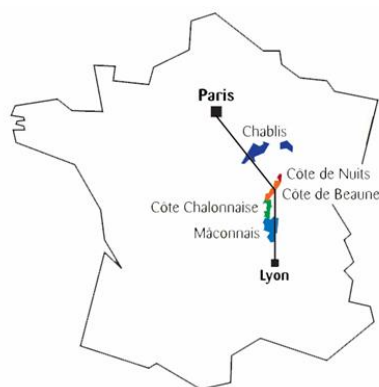
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**L'appellation régionale BOURGOGNE, Pinot Noir**, est probablement la meilleure introduction au monde des vins rouges de Bourgogne et fournit un bel exemple d'expression authentique de ce cépage. Variété réputée pour être particulièrement délicate et exigeante à cultiver, les vins qui en sont issus arborent une robe rubis léger et dégagent de séduisants arômes de petits fruits rouges.



**AIRE DE PRODUCTION :** Assemblage de 3 parcelles de vignes situées sur la Côte de Nuits et la Côte de Beaune exclusivement.

**TECHNIQUES:** Les raisins sont vendangés à la main, éraflés puis vieillis en fûts de chêne français pendant 6 mois avec 5% de fût neuf. Filtration douce et faible sulfitage.

**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe d'un rouge rubis intense avec une aromatique tournée vers le fruit frais et juteux avec des notes délicates torréfiées. Mariant structure et vivacité, l'équilibre est tout à fait remarquable pour une appellation régionale. Un vin gourmand et facile à boire en toute occasion.

**POTENTIEL DE GARDE:** Plaisant à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver 2 à 3 ans.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 15 à 17 °C