

HENRI PION

BOURGOGNE

PINOT NOIR

Millésime : 2015

12000 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Bourgogne

Bourgogne, France



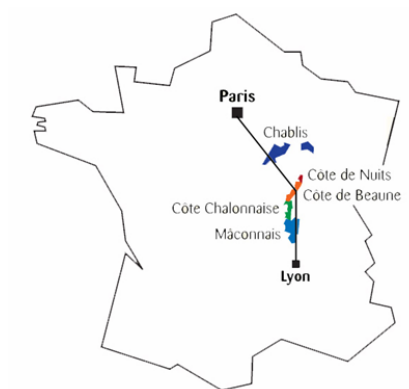
Henri Pion s.a.s.

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 11 mois. Filtration douce et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rouge rubis intense avec une aromatique tournée vers le fruit frais et juteux de fraise et cerise. 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