BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Pinot Noir

Tasteviné

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Cépages : Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés à 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox et élevés pendant 12 mois.

Dégustation : Belle couleur rouge, nette, aux reflets rubis, le nez s'ouvre sur les fruits rouges typiques du Pinot Noir (cassis, griotte, groseille) avec des notes fumées, d'humus et parfois animal. Riche et complexe, sa texture est ferme sur des tannins souples et élégants. Bel équilibre.

Accompagnement : Viandes en sauces ou grillées comme un bon filet de charolais en sauce, une fondue bourguignonne et des fromages de caractères (époisses, coulommiers,…). Avec quelques années, il sera le bon compagnon d'une viande d'agneau, de canard et de gibiers.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde : 4 – 8 ans

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 000 141	1.25	80 x 80 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250 x 170 x 305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		750	1200 x 800 x 1400	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com