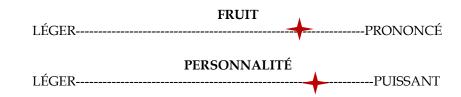




BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Pinot Noir





Histoire: A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Bourgogne Pinot Noir Château du Cray se situe sur la commune de Buxy et représente 3.70ha.

Cépages: Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines. Après décuvage, les vins sont en fût de chêne et élevés pendant 15 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: 5 – 7 ans

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 060 145	1.34	77 x 77 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		8.35	260 x 177 x 310	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		880	1200 x 800 x 1650	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES



