BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Pinot Noir

Bel Air

FRUIT

LÉGER----------✦----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------✦----------PUISSANT

Cépages : Cépage 100 % Pinot Noir. Sol Granit et Schistes.

Vinification : Vendanges 100% à la main avec sélection à la parcelle. Vinification bourguignonne avec fermentation de 6 à 9 jours après égrappage partiel. Maturation en cuve inox pendant 5 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis limpide. Le nez se distingue par des arômes de sous-bois et de cerise noire. La bouche est ronde avec un fruité délicat soutenue par des arômes de cassis et des notes de réglisse. Les tanins sont fins et soyeux.

Accompagnement : À boire sur un jambon persillé, des viandes blanches ou des fromages à pâte molle.

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

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)
BOUTEILLE 75cl	3 436 730 017 082	1.33	85 x 85 x 300
CARTON		8,22	255 x 175 x 305

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

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